

IZDALA IN ZALOŽILA

DRUŽBA SV. MOHORJA

V CELJU 1931

KUHARICA

V KMEČKI, DELAVSKI IN PREPROSTI MEŠČANSKI HIŠI

SPISALA

MARIJA REMEC

1931

IZDALA IN ZALOŽILA DRUŽBA SV. MOHORJA

TO IZDANJE JE REDNA PUBLIKACIJA ZA ČLANE
DRUŽBE SV. MOHORJA

NATISNILA MOHORJEVA TISKARNA V CELJU, R. Z. Z O. Z.
(FRAN MILAVEC, CELJE)

Predgovor.

Važna je naloga današnje gospodinje, ki mora skrbeti vsak dan za to, kako bo pripravila svoji družini čim okusnejšo pa ceneno hrano. Mohorjeva »Kuharica« hoče priskočiti na pomoč našim gospodinjam in jim podati navodila, kako pripraviti preprosto in izdatno domačo hrano. Naj bi segle po njej zlasti gospodinje naših kmečkih in delavskih domov, katerim je predvsem namenjena. Prepričana pa sem, da se bo tudi marsikatera mestna gospodinja z veseljem ravnala po tu podanih navodilih. Saj je geslo Mohorjeve kuharice:

Dobro in poceni!

V Ljubljani, 20. aprila 1931.

Marija Remec.

Uvod.

I. Mere.

Recepti so preračunani v splošnem za 4—6 oseb. Popolnoma točnih navodil glede števila oseb ni mogoče podati, ker so še okolnosti, ki zahtevajo za razna jedila razne množine. Tako n. pr. jé kdo več mesa, drugi zopet več zelenjave itd. Sem ter tja je podana množina tudi za več ali manj oseb, kar je pa iz posameznih receptov hitro razvidno. Pravilna presoja zadostne priprave spada v kuharsko umetnost, ki se ji vsaka gospodinja mora prej ali slej priučiti. Za dobro kuhanje je treba dolge vaje in skušenosti.

Podajanje mer sem čimbolj poenostavila, tako sem n. pr. rabila za mere: žlico (jedilno), žličico (kavno), jajce, oreh itd.

Pri navodilih sem rabila najenostavnejše kuharske izraze, tako da jih vsaka gospodinja, ki zna količkaj kuhati, takoj razume.

II. Sestava jedilnika.

Ne samo pri posameznih (slavnostnih) obedih, temveč vsak dan moramo posvečati jedilniku največjo pažnjo. Po pravilno sestavljenem jedilniku spoznamo gospodinjo.

Vsaka gospodinja si naj sestavi jedilnik za prihodnji dan že prejšnji večer, tako da lahko začne drugi dan takoj z delom (in si n. pr. rezance, jajčne krpe in podobno pripravi že prejšnji večer). Pri sestavi jedilnika upoštevaj: 1. ceno, 2. zalogo (morebitni ostanki, domači pridelki itd.), 3. letni čas, 4. čas, ki ti bo prihodnji dan na voljo, 5. okus in zdravstveno stanje dotičnega, ki bo jedel, in 6. kot najvažnejše: razvrstitev jedil.

Pri obedu naj si nikdar ne sledé jedila, ki so si sorodna, bodisi po enakosti okusa (sladko, kislo, začinjeno ali podobno), bodisi po enakosti pridatkov (n. pr. fižolova juha, nato zopet fižol ali podobno). Mastnim jedilom ne smejo slediti druga težko prebavljiva ali zelo nasitljiva jedila ali več istovrstnega mesa. Katere jedi se podaja skupno, je navedeno pri večini posameznih receptov.

V splošnem moramo vedeti: Zajutrek bodi (zlasti za ročne delavce!) izdaten: žganci z mlekom ali s prežganko, jajca, mleko ali kakao s kruhom in sirovim maslom ali medom, in podobno (manj priporočljiva je kava; če že je, naj bo knajpova in zelo mlečna. Tudi sam čaj ni za zajutrek, zlasti še za otroke ne). Izdatno bodi tudi kosilo; bolj skromna pa naj bo večerja, ki naj sestoji le iz lahko prebavljivih jedi. Zlasti naj se omeji zvečer uživanje mesa in jajec, ker je težko prebavljivo. Za večerjo so najbolj priporočljive mlečne jedi in zelenjadi vsake vrste (mešane solate).

Pri glavnem obedu (kosilu) naj bo po možnosti vedno tudi juha, ki vzbuja slast in vpliva sploh ugodno na prebavo. Velika izbera vsakovrstnih postnih juh bo to omogočila vsaki gospodinji (tudi kmečki). Pri vsakem kosilu bodi čim več zelenjave in sadja! Tu podajam pet jedilnikov, ki bi prišli v poštev v skromnejšem gospodinjstvu:

Navadni obed 1:

Usukanec. — Šara. — Sadje sirovo.

Navadni obed 2:

Juha (krompirjeva). — Cmoki z zeljem. — Sladka solata.

Obed z mesom:

Juha z rezanci. — Goveje meso s kislim hrenom in praženim krompirjem. — Solata.

Obed za praznike:

Juha z rižem. — Suho svinjsko meso z nastrganim hrenom. — Goveje meso z vinsko omako in pirékrompirjem. — Drobljanci. — Sladka solata. — Sadje.

Obed za slavnostne dni:

Juha z jajčnimi rezanci. — Svinjsko meso (narezano na tenke kose), obloženo s trdo kuhanimi in na krhljičke zrezanimi jajci in nastrganim hrenom in okrašeno z vejicami petršilja. — Goveje meso s sladko repo in krompirjevo potico. — Ocvrti piščanci s kislo solato. — Orehova potica in krofi. — Sladka solata. — Črna kava.

V tem vrstnem redu lahko sestaviš tudi druge jedilnike. Več ko bo izpremembe, bolj boš zadovoljila domače.

Vsaka gospodinja mora skrbeti, da je miza res lepo, če še tako preprosto pripravljena, da so jedi okusno in vabljivo razložene na krožnik itd. Miza mora biti pogrnjena vedno s čistim belim prtom. Jedi ne nudi prevročih, še manj pa premrzlih (n. pr. kava ali čaj morata biti vedno vroča).

III. Poraba ostankov.

Varčna gospodinja bo uporabila vse čiste ostanke jedil in jih predelala v zdrave jedi. Ostanke uporabimo:

Juho: postavi na hladno, drugi dan jo prevri in zakuhaj vanjo poljubno zakuho.
Krompir: za krompirjeve rogljiče, zrezke, štruklje itd.
Zelenjavo: porabiš za zelenjavne juhe.
Špinačo: postavi na hladno, drugi dan ji prilij 1—2 žlici mleka, jo prevri in postavi kot samostojno jed na mizo, ali pa jo porabi za nadev jajčnih ali špinačnih palačink.
Zelje: je dobro večkrat prevreto.
Riž: prevremo in ga porabimo kot zakuho.
Rezance (in makarone): za rezančno (makaronovo) potico.
Ostanke mesa: porabimo za žlikrofe, polpete, hašé i. dr.
Kruh (zlasti poleti, ko začutiš, da se hoče pokvariti): posuši ga dobro v pečici, ga zmelji in shrani za drobtine.

Večina ostankov jedil, kakor n. pr. meso, zelenjava in drugo, se uspešno porabi zlasti kot pridatek k ruski solati.

IV. Oprema kuhinje.

Dobro in pravilno urejena kuhinja je ponos vsake gospodinje. Zato naj bi že vsaka **nevesta** skrbno pazila pri nabavi bale, da si oskrbi čim bolj popolno pa zares potrebno opremo. Tu navajam opremo kuhinje in posodo ter orodje za v kuhinjo. Kar je tu navedenega, zadošča za vsako dobro opremljeno kuhinjo. (Seveda o kuhinjah bogatašev ne govorim!) Ni pa rečeno, da bi n. pr. vsaka nevesta morala že vse to imeti. Naj nakupi, kar je nujno, in kesneje dokupi, ko bo treba. Vse to orodje (razen štedilnika, vodovoda, omare, mize) bi stalo sedaj skupno približno 4500 dinarjev.

A. Kuhinja in pohištvo. Kuhinja naj bo svetla in prostorna, da se lahko uporabi tudi za jedilnico, ter belo pobeljena. Tla naj so lesena (ladijska), nikdar pa ne kamnita, ker so zelo nevarna za prehlad in prava muka za kuharico.

Pohištvo sestavlja:

Štedilnik, najboljši je zidan (ne železen), s kotličem za vodo in 1 ali 2 pečicama.

Omara: za shranjevanje posode, bele in črne. V novejšem času imajo te omare 3 pokončne predele: en predel za belo posodo, en predel za črno posodo in en stranski predel za shranjevanje metle, smetišnice, kuhinjskih cunj itd. Ako se nahaja v zidu kaka vdolbina, naredi v to police, ki jih zagrni z zagrinjalom. To ti lahko nadomestuje omaro.

Nizka omara (blizu ognjišča) s predali, ki ti služi kot miza za pripravo jedil. V predalih (zgoraj) shraniš kuhinjsko orodje in prtiče, spodaj pa sklede za pomivanje.

Miza: po možnosti iz trdega lesa (javora, lipe), da jo lahko večkrat umiješ. V predalu shraniš namizno orodje. Miza naj bo postavljena v kot, ob stenah v kotu dve klopi, na nasprotni strani pa vsaj dva stola.

Klop (ali stol) za pomivanje.

Zabojček za drva: na kolescih, da ga imaš lahko spravljenega pod ognjiščem in ga ob potrebi potegneš ven.

Vodovod: če je napeljan v hiši, potem ga imej po možnosti v kuhinji, ako ne, pa imej stalno na kakem kraju večjo posodo (pokrit škaf ali vrč) s čisto vodo za kuhanje.

Svetilka — čim najbolj pripravna.

Kuhinjska ura, ki mora biti zanesljiva.

B. Posoda in orodje. Posoda mora biti prvovrstna, četudi je dražja, a je zato trpežnejša. Najboljša je emajlirana posoda znamke »Sphinx«, ki se dobi v železninskih trgovinah v dvojni barvi, rjavi in sivi. Izvrstna je posoda iz aluminija, ni pa priporočljiva pločevinasta in bakrena posoda. Za shranjevanje jedil je pa najboljša porcelanasta, lončena (glinasta) in steklena posoda.

V vsaki kuhinji je potrebno:

6 loncev s pokrovkami v velikosti od $^1/_2$—4 l
6 kozic z 2 ročema v isti velikosti (za prikuhe in dušenje)
6 kozic z dolgim ročajem v isti velikosti
2 železni ponvi (večja in manjša)
1 železna ponev z 2 ročema (za cvrtje); velikost 1—$1^1/_2$ l
1 železna ponev, plitva, za palačinke in zrezke
1 podolgasta pekača za pečenko
2 pekači za pecivo
1 obod za torte
4 ali več lončenih modelov za potice
6 globokih krožnikov iz porcelana

12 plitvih krožnikov iz porcelana
12 majhnih krožnikov iz porcelana
6 skodelic s krožniki (iz porcelana) za belo kavo (mleko, čaj)
6 skodelic s krožniki iz porcelana za črno kavo (manjše)
2 podolgasta krožnika za meso (iz porcelana)
3 sklede iz porcelana (1 za juho, 2 za prikuhe)
6 skledic ali latvic (lončene ali porcelanaste ali steklene) za kisanje mleka
2 lončeni skledi za mešanje (1 večja, 1 manjša)
2 lesena krožnika (1 večji, 1 manjši)
2 leseni deski iz trdega lesa (sekalnici): 1 za rezanje česna, čebule i. dr., 1 za rezanje limonovih olupkov, rezancev itd.
1 lesena deska za testo
1 lesen valjar
6 žlic velikih iz alpaka- ali kitajskega srebra
6 nožev namiznih (jeklenih)
6 vilic namiznih (jeklenih)
(Opozarjam na žlice, nože, vilice iz bromovega jekla. Nikdar ne zarjavé! Če režeš sadje, ne počrnijo. So poceni! Kdor kupuje nove, zahtevaj to jeklo!)
6 kavnih žličk iz iste kovine kot velike žlice
1 zajemalka za juho iz iste kovine kot velike žlice
4 kuhinjski noži različne velikosti
1 kuhinjske vilice (z 2 rogljema)
6 lesenih žlic različne velikosti
2 kuhalnici (večja za stepanje testa, manjša za žgance)
2 zajemalki iz aluminija (za juho, manjša za mleko)
1 lopatica za cvrtje
1 penarica (pénavka) iz aluminija
1 korec
2 cedilci iz aluminija (manjše za čaj, večje za juho)
1 kovinsko rešeto za solato
2 siti (1 za sejanje moke, 1 redkejše za pretlačevanje)
1 skleda za pranje solate (emajlirana ali iz pločevine)
1 velika skleda za kruh (iz pločevine, znotraj pocinjena)
1 solnica
1 mlinček za kavo
1 možnar
1 kotliček (meden) za stepanje snega z metlico
1 stroj za rezanje mesa
1 stroj za mletje drobtin in orehov
1 strgalnik
1 lesen krhalnik (za kumare in repo)
1 kriv nož
1 sekirica za meso
1 lesen tolkač za meso
1 lesena goba za pasiranje
1 razmotač (Sprudler)
1 stiskač iz aluminija (za limono)
1 vijec za zamaške (odčepač)
1 kolesce za drobljance
1 cevka za klobase
1 lij
1 pretikalnica za slanino
2 modelčka za izrezovanje krofov, več modelčkov za izrezovanje peciva (keksov)
več peharjev ali štrucnic
1 vrč za vodo
4 steklenice: $^1/_4$ l, $^1/_2$ l, 1 l, 2 l, gladke s primerno širokim vratom, da se lahko čistijo
12 kozarcev
4 mere iz pločevine: $^1/_8$ l, $^1/_4$ l, $^1/_2$ l, 1 l

več pločevinastih škatel (ali iz porcelana) za sladkor, kavo, čaj itd.
2 skledi (ali škafa) za pomivanje
2 krtači za ribanje (1 za tla, 1 za mizo)
1 metla
1 smetišnica
1 posodica za umivalni pesek
1 gobica iz žice za umivanje posode
1 metlica za pomivanje steklenic
1 omelo za pometanje ognjišča
1 omelo za moko
1 vevnica za moko
1 grebljica za popravljanje ognja
1 lopatica za pepel
1 tehtnica z utežmi
1 likalnik
1 lavór iz pločevine
1 posodica za milo
4 namizni prti (2 bela, 2 barvasta)
1 prt za valjanje testa
1 bel prtič, podolgast, ozek, za kuhanje štrukljev
6 prtičev (pohlébnic) za vzhajanje kruha
12 servijetov (belih)
12 servijetov (barvastih, malih)
6 brisač za roke (platnenih)
12 brisač za posodo
6 krp iz jute za prijemanje vročih loncev
več primernih cunj za prah in za ognjišče.

V. Red in snaga v kuhinji.

Ena glavnih nalog dobre gospodinje je tudi ta, da ima v kuhinji vsako stvar na svojem mestu in vse v največji čistoti in snažnosti. Mož, ki najde doma dobro kuhinjo, red, čistočo, snažnost in pozornost, povsod čuječo roko skrbne gospodinje, bo gotovo rad doma in ne bo iskal zabave izven doma, po gostilnah in drugod.

Kuhinjo moraš vsaj dvakrat na dan pomesti, in sicer vedno po glavnih obedih, očistiti posodo in vse pospraviti. Ako imaš v kuhinji lesena tla, jih moraš dvakrat, najmanj pa enkrat v tednu poribati; kamnita (betonska) tla pa moraš umiti vsak dan. (Sicer so pa ta tla nesreča za posodo, če pade na tla, in — gorje za noge: so mrzla in trda. V nobeno kuhinjo takih novih tal, starih se skušajte iznebiti, ali jih prevlecite s tenkim lesenim podom ali z linolejem!) Enako moraš poribati in umiti vsak dan mizo, ki jo uporabljaš pri pripravljanju jedi. Vsak teden premekni vse pohištvo in ga zbriši (tudi stene). Ako je pohištvo beljeno z oljnato barvo, ga vsak teden umij. Kuhinjo daj vsako leto prebeliti.

Posodo, ki je ne rabiš, preglej vsak mesec in jo očisti. Pokvarjeno daj v popravilo, neuporabljivo pa nadomesti. Posodo umivamo vedno v dveh vodah. Črno posodo moramo takoj, ko je ne potrebujemo, napolniti s toplo ali mrzlo vodo

in jo postaviti na ognjišče, da se jed odmoči, nakar jo pomijemo v vroči vodi in nato splaknemo v drugi topli vodi. Umito posodo naložimo v škaf ali na desko, da se odteče, nato pa s čistim prtičem zbrišemo. Črno posodo pustimo istotako najprvo odteči in jo nato zložimo na še malo toplo ognjišče, da se tu osuši (ploščo ognjišča moramo seveda prej umiti in zbrisati). Umijemo najprej belo in nato črno posodo. Jedilno orodje zbrišemo takoj, ko ga operemo, s suhim prtičem in očistimo s smirkovim papirjem (če ni iz bromovega jekla).

Za pomivanje moramo imeti pripravljeno na ognjišču stalno toplo vodo. Umivalni vodi dodamo nekoliko sode (za aluminijevo posodo ne!) ter umijemo posodo od zunaj in od znotraj.

Črno posodo operemo v vroči vodi (lugu) in z milom ter jo obribamo z žično gobico. Zunanjo stran očistimo z nekoliko peska (sipe) ali tudi s pepelom bukovih drv. Saje očistimo poprej še s papirjem.

Lesene stvari pomijemo v kolikor mogoče vroči vodi.

Kozarce in steklenice umijemo v mrzli vodi, kateri smo pridali zelenih kopriv ali nekoliko sode. (Kupuj vedno le kolikor mogoče gladke kozarce in steklenice, da jih lahko tudi znotraj dobro očistiš!) Železno posodo očistimo vsak mesec z vodo, jesihom in peskom. Aluminij snažimo z aluminijevim prahom, nikdar pa ne s sodo ali z gobico. Bakreno posodo skuhamo od časa do časa v pepelu bukovih drv (ako je zacinjenje postalo črno).

Nove lončene ali glinaste lonce namočimo pol dneva pred uporabo v gorki slani vodi. Mešamo samo v lončenih, porcelanastih ali steklenih posodah. Istotako hranimo tudi kuhane jedi le v takih posodah.

Ko se emajlirana posoda začne krušiti, je ne smemo nič več uporabljati za kuhanje, ker so ostri drobci nevarni za prebavila.

Juhe.

A. Mesne.

1 **Goveja juha.** Meso, ki ga hočeš kuhati, moraš vselej hitro oprati v mrzli vodi; predolgo namakanje škodi mesu, ker se izpere sok in tako vzame mesu dober okus. Dobro je, če meso nekoliko z lesenim kladivom potolčeš, da se zmehča, a paziti je treba, da se preveč ne raztolče. Na 2 l vode se računa navadno $^1/_4$ do $^1/_2$ kg mesa in kakih 5 dkg kosti in jeter. Na oprano meso in kosti se nalije mrzla voda in lonec postavi na ogenj, da naglo zavre. Ako hočeš imeti dobro juho, nalij na meso mrzle vode; če pa hočeš imeti okusno in sočnato meso, ga položi v lonec, ko že voda vre. Dobro je, če juho takoj osoliš; osoljena voda hitreje zmehča meso. Kadar juha zavre, se pridene zelenjava: koreninica petršilja, vršiček zelene, dve ploščici čebule ali ena šalotka, kos rumene kolerabe, par listov pora, storžek ali list od karfijole ali od ohrovta, majhen paradižnik, strok česna, peresce muškatovega cveta, nekaj zrn celega popra in pol lovorjevega zrna. Pusti, da vre juha počasi 2—3 ure. Pene pobiraj z juhe! — Ako hočeš juho zarumeniti, deni v kozico par koleščkov korenja, čebule, kolerabe in prav malo masti; ko se zarumeni, stresi vse to v juho. Kuhano juho precedi in zakuhaj v njej poljubno zakuho.

2 **Kostna ali prevreta juha.** Kadar kuhaš goveje meso in juho porabiš, zalij kosti in zelenjavo, prideni paradižnik in spet dobro prevri. To juho lahko uporabiš za zalivanje prikuhe, omake ali juhe.

3 **Guljaževa juha.** Razgrej v kozi žlico (5 dkg) masti, prideni 1 ali 2 zrezani čebuli in ko se čebula zarumeni, prideni 10 dkg na majhne kocke zrezanega govejega mesa, velik ščep paprike in kumne, 1 do 2 žlici kisa, nekoliko soli in nekaj žlic vode. Ko se meso zmehča, potresi z žlico moke in praži še eno minuto; nato zalij z 2 l tople vode, prideni vejico majarona in kuhaj do mehkega. Posebej kuhaj 2 do 3 olupljene in na majhne koščke zrezane krompirje in jih

prideni juhi. Ko vse skupaj prevre, vlij juho v skledo in postavi na mizo.

4 **Ragú-juha.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni veliko žlico moke in napravi bledo rumeno prežganje, katero zalij z 2 l kostne juhe, zmešaj, da postane prežganje gladko, in kuhaj pol ure. Nato prideni pest posebej kuhanih karfijolnih cvetk ali zelenega graha z vodo vred in 2 žlici dušenih gob; tudi na majhne rezance zrezano korenje, kuhano ter od kosti odbrano meso telečje glave ali kuretine, jetra, želodec ali kaj enakega se prav dobro prilega. Ko vse skupaj prevre, vlij juho v skledo, v katero si dala 2 pesti ocvrtega močnatega graha.

5 **Vampova juha s krompirjem.** Skuhaj 2 debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja v 2 l vode. V kozi napravi prežganje iz velike žlice masti in moke. V bledo zarumenjeno prežganje prideni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule ter neprestano mešaj, da se še nekoliko zarumeni. Nato prideni 2 pesti kuhanih in na drobne rezance zrezanih vampov, ki jih v prežganju nekoliko minut duši, nakar stresi kuhani krompir z vodo vred k vampom, osoli, prideni vejico majarona in kuhaj vse skupaj še nekaj minut. Ako hočeš, lahko prideneš juhi še žlico kisa, preden jo daš na mizo.

6 **Ječmenčkova juha.** Namoči zvečer $^1/_4$ l drobnega ječmenčka, drugi dan ga zavri in takoj odcedi. Nato zalij ječmenček z 2 l juhe od svinjskega mesa. Ko je ječmenček napol kuhan, mu prideni olupljen in na majhne kocke zrezan krompir, dva stroka drobno zrezanega česna, in ko je že skoraj kuhan, mu prideni ščep popra, sol in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. (Ječmenček kuhaj počasi 2 do 3 ure.)

7 **Riževa juha z rumenjakom.** Zakuhaj v $2^1/_2$ l zavrele goveje juhe $^1/_4$ l opranega riža ter pusti, da vre 25 minut; nato vlij juho v skledo, v kateri si dobro zmešala rumenjak. Ko vse še v skledi premešaš, postavi juho na mizo. — Prav tako kakor to pripraviš tudi juho iz svinjskega mesa ali kosti.

8 **Riževa juha z zeljem in svežim svinjskim mesom.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni polovico srednje velike, na rezance zrezane zeljnate glave, pol zrezane čebule in 15 dkg na majhne kosce zrezanega, bolj mastnega mesa. To osoli in pokrito duši z nekaj žlicami vode. Ko se zelje že nekoliko zmehča, prideni $^1/_8$ l riža ter zalij z $1^1/_2$ l tople vode ali juhe ter kuhaj vse skupaj 20 do 25 minut.

9 **Pretlačena fižolova juha z ječmenčkom in kóžicami.** Namoči zvečer $^1/_4$ l belega fižola; drugi dan ga zavri, odcedi in nanovo zalij z 2 l tople vode, prideni 1 ali 2 (8 dkg) sveži svinjski kóžici in nekaj koscev zrezane čebule, osoli in kuhaj do mehkega. Posebej skuhaj $^1/_8$ l ječmenčka, ki naj bo gost. Ko je fižol kuhan, ga pretlači z vodo in kožicami vred, prideni ječmenčku, prilij majhno zajemalko rdečega vina, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in ščep popra. Ko vse skupaj prevre, je juha gotova.

B. Postne.

10 **Pretlačena krompirjeva juha.** Kuhaj v 2 l vode tri debele, na kosce zrezane krompirje in jih osoli. Posebej pripravi prežganje iz velike žlice masti in moke, prideni nekoliko drobno zrezanega česna, čebule in zelenega petršilja ter prilij nekaj žlic vode, da se prežganje razpusti. Prideni prežganje kuhanemu krompirju, pridaj še vejico majarona, lovorjev list in, če imaš, še debel paradižnik. Ko vse skupaj prevre, pretlači juho s krompirjem vred skozi penovko, jo vlij nazaj v lonec in prideni žlico kisle smetane in kisa.

11 **Navadna fižolova juha.** Namoči zvečer $^1/_4$ l rdečega fižola; drugi dan ga zavri in takoj odcedi. Nato ga zalij z $2^1/_2$ l tople vode, ga osoli in kuhaj do mehkega; prideni še lovorjev list, vejico majarona in koščck limonove lupine. Ko je fižol kuhan, odlij fižolovko v drugo posodo, fižol pa dobro stlači ter prilij vodo nazaj. Deni v kozo 2 žlici raztopljene masti in nekaj koscev čebule, in ko se ta zarumeni, prideni polno žlico moke. Ko je moka rumena, prilij fižolovko s pretlačenim fižolom in polno žlico pretlačenih paradižnikov; ko vse še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in žlico kisa. Ko prevre, stresi juho na opečene krušne rezine ali jo postavi posebej v skledi z ajdovimi žganci ali s krompirjevim piréjem, s širokimi rezanci, z dušenim rižem, s kašo, z ječmenčkom ali z makaroni na mizo.

12 **Francoska fižolova juha.** Namoči zvečer $^1/_4$ l belega fižola, drugi dan ga prevri in odcedi. Nato ga zalij s toplo vodo (2 l), osoli in kuhaj do mehkega. Kuhanega pretlači s fižolovko vred v drug lonec in prideni še lovorjev list, ščep popra in za jajčno velikost sirovega masla. Ko vse prevre, vlij juho v skledo na opečene krušne rezine.

13 **Fižolova juha z rezanci.** Fižolova juha z rezanci se pripravi prav tako kakor pod št. 11. Posebej pa skuhaj v slanem kropu dve pesti drobnih rezancev; ko so kuhani, jim prilij fižolovko.

14 **Stročjega fižola juha s krompirjem.** Obreži krožnik stročjega fižola, ga operi in zreži na poševne rezance, ki jih stresi v lonec in zalij z 2 l slanega kropa. Ko je fižol kuhan, mu prideni posebej kuhani in na kocke zrezani krompir ter prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in žlice moke. Ko vse skupaj nekaj minut vre, prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja ter janeža in žlico kisa. Ko je juha zavrela, je gotova.

15 **Stročjega fižola juha z rižem.** Skuhaj majhen krožnik na rezance zrezanega fižola in kuhanega odcedi. Posebej skuhaj $^1/_4$ l riža v $2^1/_2$ l vode. Ko riž 10 minut vre, mu prideni fižol ter kuhaj vse skupaj še 10 minut. Napravi prežganje iz velike žlice masti in moke, v prežganje stresi nekoliko zrezane čebule in zelenega petršilja: ko se prežganje bledo zarumení, prilij zajemalko vode, da se razpusti. Nato stresi razredčeno prežganje v riž, ga osoli, in ko nekoliko povre, prilij kisa po okusu.

16 **Juha stročjega fižola s kašo in krompirjem.** Skuhaj v 1 l osoljene vode $^1/_8$ l z vročo vodo oprane kaše. V drugi posodi pa kuhaj v slani vodi 1 ali 2 na kocke zrezana krompirja in stresi kuhana s krompirjevko vred h kaši. Prav tako stresi h kaši majhen krožnik na rezance zrezanega in kuhanega fižola. Prideni bledo prežganje iz žlice masti in moke ter vejico majarona. Ko vse skupaj prevre, prideni žlico kisa in postavi na mizo. — Rabiš lahko tudi soljeni fižol.

17 **Grahova juha z rižem.** Kuhaj v 2 l osoljene vode $^1/_2$ l mladega (zelenega) graha; ko nekaj časa vre, prideni $^1/_8$ l riža ter kuhaj še četrt ure. Nato prideni prežganje iz velike žlice masti in žlice moke, ki ga razredči z zajemalko mrzle vode. Ko vse skupaj prevre, je juha gotova.

18 **Juha iz suhega graha.** Namoči zvečer $^1/_4$ l suhega graha. Drugi dan ga odcedi, nanovo zalij z $1^1/_2$ l vode in postavi pokritega na ognjišče, da se napol skuha. Zarumeni v žlici masti nekaj koscev korenja, majhno čebulo in korenino petršilja. Zarumenjeno stresi k grahu, osoli in prideni še zrezan por ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Nato pretlači grah z vodo in zelenjavo vred skozi sito, stresi nazaj v lonec in prilij še $^1/_4$ l nezavretega mleka, prideni ščep popra in za oreh sirovega masla; ko juha prevre, jo zlij na ocvrte krušne rezine. — Ali pa: Skuhaj $^1/_4$ l suhega graha v $1^1/_2$ l

vode in ga osoli; kuhanemu prideni prežganje iz žlice masti, v kateri si zarumenila nekaj koscev čebule in žlico moke. Ko še nekaj minut vre, pretlači juho z grahom vred in jo zlij v skledo, v katero si dala dve pesti zarumenjenih krušnih drobtin.

19 **Kašnata juha z zelenjavo.** Zreži na debele rezance nekaj listov zelja in ohrovta, en koren, rumeno kolerabo, korenino petršilja, če imaš listič karfijole, koščec zelene in por. Vse skupaj stresi v lonec in zalij z $1^1/_2$ l vode; ko je že napol kuhano, prideni na kocke zrezan krompir. Deni v kozo za veliko žlico masti ali 2 žlici olja in prideni nekoliko zrezane čebule. Ko se zarumeni, stresi v mast $^1/_8$ l oprane kaše in jo praži 2 minuti, nato stresi kuhano zelenjad z vodo vred v kašo in vse skupaj kuhaj še četrt ure.

20 **Preprosta gobova juha.** Popari krožnik osnaženih in na listke zrezanih gob ter jih ožmi. Olupi 4 srednje debele krompirje, jih zreži na kocke, stresi v lonec, nalij nanje 1—2 l vode in postavi na ognjišče, da zavro. V zavreli krompir stresi ožete gobe, osoli in kuhaj do mehkega. Nato prideni prežganje iz velike žlice masti in moke, v katero si dejala nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja. Prideni še velik ščep popra, vejico majarona in lovorjev list. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu.

21 **Gobova juha s krompirjem in svežimi gobami.** Popari majhen krožnik osnaženih gob, oparjene ožmi in dobro sesekljaj. Napravi prežganje iz velike žlice masti in žlice moke; ko se bledo zarumeni, prideni strok drobno zrezanega česna, zelenega petršilja in nekaj koscev čebule ter mešaj, da dobro zarumeni; nato prideni pripravljene gobe, pokrij in jih duši 10 minut ter večkrat premešaj. Posebej kuhaj v loncu 2 debela, na majhne kocke zrezana krompirja v $1^1/_2$ l vode. Ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni dušene gobe s prežganjem, lovorjev list in vejico majarona; osoli in kuhaj vse skupaj še 10 minut ter prilij nekoliko kisa. Juha je gotova. Ako hočeš imeti juho še boljšo, ji prideni žlico kisle smetane. — Juha iz suhih gob se pripravi prav tako, le da gobe nekoliko časa v mrzli vodi namakaš in jih prevreš; drugo vse kakor pri svežih gobah.

22 **Karfijolna juha.** Skuhaj v 2 l slane vode srednje veliko karfijolo. To karfijolo porabiš kot samostojno jed, vodo pa porabiš za juho, ki ji prideneš 2 žlici razredčenega prežganja in vejico majarona. Ko juha nekaj minut vre, zakuhaj vanjo močnate vložke ali jo vlij na zlate rezine.

23 **Karfijolna juha s pšeničnim zdrobom.** Kuhaj pest karfijolnih cvetk v $^1/_2$ l osoljene vode. V kozi pa razgrej žlico masti ter stresi vanjo 3 polne žlice zdroba; mešaj ga, da se nekoliko zarumeni, in zalij z $1^1/_2$ l juhe, petršiljevke ali kostne; ko četrt ure vre, prideni karfijolo z vodo vred ter vse skupaj kuhaj še nekaj minut. Vlij juho v skledo, v kateri si zmešala rumenjak.

24 **Juha iz korenja in krompirja.** Razgrej v kozi za drobno jajce sirovega masla in mu prideni debel, osnažen in na listke zrezan koren, nekaj koscev čebule in dva debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja. Kozo pokrij in duši vsebino pol ure, vmes pa polagoma prilivaj $^1/_8$ l tople vode, osoli in večkrat premešaj, nato potresi z žličico moke in zalij z 2 l petršiljevke ter počasi kuhaj eno uro; prideni, če imaš, žlico paradižnikove mezge. Nato vse skupaj dobro stlači in pretlači z vodo vred ter stresi nazaj v kozo; prideni 2 žlici kisle smetane, in ko prevre, vlij juho v skledo, v katero si dejala kuhano in sesekljano jajce in pest v maslu precvrtih krušnih drobtin.

25 **Korenjeva juha z makaroni.** Razgrej v kozi za drobno jajce sirovega masla ali masti in mu prideni debel, osnažen in na rezance zrezan koren ter pol zrezane čebule. Pokrij in duši koren, da se skoraj zmehča. Posebej kuhaj na majhne rezance zrezano ohrovtovo glavo, in ko je ohrovt napol kuhan, ga odcedi in mu prideni korenje, osoli in duši vse skupaj četrt ure. Nato zalij to korenje z 2 l vode, in sicer najprej s tisto, v kateri si kuhala ohrovt, potem pa, če imaš, s krompirjevko ali sploh s toplo vodo. Ko juha še nekaj minut vre, ji prideni majhen krožnik kuhanih in odcejenih makaronov, za pol jajca sirovega masla in žlico zelenega petršilja. Vse dobro premešaj in juha je gotova.

26 **Ohrovtova juha s krompirjem.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni drobno, na debele rezance zrezano ohrovtovo glavo in nekaj koščkov čebule; to vse skupaj pokrito duši, da se ohrovt zmehča. Posebej skuhaj zelo debel, na kocke zrezan krompir v 2 l vode; ko je skoraj kuhan, ga stresi s krompirjevko vred v dušeni ohrovt, osoli in kuhaj vse skupaj še nekaj minut.

27 **Ohrovtova juha z rižem.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni drobno, na rezance zrezano ohrovtovo glavo in nekaj koscev čebule; to vse skupaj duši z 2 žlicama vode. Ko se ohrovt

nekoliko zmehča, prideni $^1/_4$ l riža in praži vse skupaj nekaj minut, zalij z $1^1/_2$ l kostne juhe in kuhaj še 20 minut.

28 **Paradižnikova juha z rižem.** Prereži čez polovico dva debela, zrela paradižnika, ju deni v kozo in prideni nekaj koscev čebule in žlico masti. Ko se nekoliko zarumeni, potresi z žlico moke in duši še 2 minuti; nato prilij 2 l tople vode, osoli in kuhaj pol ure. Ako hočeš, prideni žličico sladkorja. Posebej kuhaj v juhi $^1/_4$ l riža in v kuhani riž pretlači paradižnikovo juho. Ko vse še prevre, je juha gotova.

29 **Petršiljevka.** Pristavi v lonec 2 l vode, korenino petršilja, eno šalotko, por, koščék zelene kolerabe, kak storžek od karfijole, zelja ali ohrovta in olupljen, zrezan krompir; lahko prideneš tudi nekoliko magija. Pokrij in kuhaj vse skupaj eno uro.

30 **Porova juha s krompirjem.** Operi in razreži na rezance dva debela pora. Razgrej za jajce sirovega masla ali masti, prideni por in ga praži, da se nekoliko zarumeni. Nato ga potresi z žličico moke in zalij z 1 l tople vode, osoli in kuhaj četrt ure. Posebej skuhaj v 1 l vode 4 velike, na majhne kocke zrezane krompirje in skoraj kuhane stresi z vodo vred k poru.

31 **Solatna juha z rižem.** Tudi iz solate se dá napraviti okusna juha. Deni v kozo 5 dkg sirovega masla ali masti, v razgreto mast stresi krožnik oprane in na rezance zrezane solate (dobra je tista, ki je za solato prezelena), premešaj in pokrito duši pol ure; med dušenjem prilij žlico tople vode; nato prideni k solati $^1/_8$ l riža in ga duši s solato 2 minuti, zalij z 2 l juhe od kosti, krompirjevke ali tople vode in pusti, da vre tri četrti ure. Nato juho precedi in pretlači skozi sito v drug lonec ter ji primešaj 2 žlici kisle smetane, nekoliko soli in ščep popra. Preden postaviš juho na mizo, ji primešaj rumenjak in jo vlij na opečene krušne rezine.

32 **Juha iz endivije.** Juha iz endivije se pripravi kakor solatna juha z rižem.

33 **Hitro pripravljena špinačna juha.** Dve pesti osnažene in oprane špinače zreži v mesnem stroju. V kozi razgrej za jajce sirovega masla ali masti, prideni drobno zrezano čebulo, špinačo, pest drobtin in ščep popra ter pokrito duši četrt ure. Nato prilij $1^1/_2$ l tople vode, osoli in kuhaj vse skupaj 10 minut; prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, vlij juho na opečene krušne rezine.

34 **Špinačna juha z rižem.** Razgrej žlico masti in zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule; v zarumenjeno čebulo stresi žlico moke, in ko se moka bledo zarumeni, stresi vanjo $^1/_4$ l prevrete in dobro sesekljane špinače ter jo duši nekaj minut. Posebej kuhaj v 2 l petršiljevke ali druge juhe $^1/_8$ l riža, ga osoli in stresi kuhanega v špinačo; prideni še ščep popra, in ko prevre, je juha gotova.

35 **Zeljnata juha s krompirjem.** Zreži na debele rezance pol srednje debele zeljnate glave, jo operi in duši v kozi v 4 dkg masti z nekaj kosci čebule. Ko se zelje nekoliko zarumeni in zmehča, prideni debel, olupljen in na kocke zrezan krompir, ga osoli, zalij z 2 l tople vode in vse skupaj kuhaj tri četrti ure. Prideni še žličico magija.

36 **Zeliščna ali spomladanska juha (rožni sok).** Naberi zelenega petršilja, trpotca, rmana, prav majhno vejico luštreka, pehtrana, mete, melise, regrata, jagodovega perja, solate, špinače, kopriv, janeža, krebuljice in drobnjaka; vse lepo osnaži, operi in drobno zreži (vsega skupaj naj bo za dve pesti). Nato razgrej v kozi za jajčno velikost sirovega masla ali masti ter prideni zelenjavo, med katero si zamešala 2 jajci in 2—3 pesti na kocke zrezanega kruha. To duši med večkratnim mešanjem četrt ure; nato prilij 2 l tople vode ali kostne juhe (glej pod št. 2), prideni še prežganje, katero si napravila iz žlice masti in žlice moke, osoli, pokrij in kuhaj pol ure.

37 **Ribja juha z grahom.** Razbeli v kozi za drobno jajce masla ali masti, nareži vanjo nekaj koscev korenja, petršilja, drobno zrezano čebulo, nekoliko ohrovta ali zelja, prideni ribjo glavo in, če hočeš, tudi druge dele ribe, tako da se vse skupaj počasi praži. Posebej skuhaj $^1/_4$ l mladega graha, ga pretlači z vodo vred in prideni ribi, zalij praženo ribo in kuhaj vse skupaj eno uro. Nato napravi redko bledo prežganje ter ga prideni ribi. Ko juha še nekaj minut vre, jo precedi in zlij na ocvrte krušne rezine.

38 **Navadna žabja juha.** Kuhaj v 1 l vode olupljen in na kosce zrezan krompir, koščék korenja, korenino petršilja, vejico zélene, storžek ali listje karfijole. V kozi razgrej žlico masti ali masla, prideni nekaj koscev čebule, in ko se nekoliko zarumeni, dodaj še žlico moke in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja; ko se to zarumeni, prilij kuhano in pretlačeno zelenjavo z vodo vred in pusti, da vse skupaj zavre. Nato prideni 10—12 osnaženih žab in vejico majarona, osoli

in kuhaj vse skupaj 20 minut. Ako hočeš, okisaj juho po okusu.

39 **Žabja ragú-juha.** Deni v kozo žlico masti, nekoliko drobno zrezane čebule in 12 osnaženih žab, praži jih nekaj minut, poberi jih iz koze in jim odstrani koščice. V mast deni žlico moke, in ko se nekoliko zarumeni, zalij z 1 l zelenjadne juhe in osoli; prideni 2 žlici posebej kuhanega, na rezance zrezanega korenja, prav toliko kolerabe, karfijole ali graha, vse z vodo vred, ter pripravljene žabe. Ko vse skupaj četrt ure vre, vlij juho na opečene krušne rezine.

40 **Mlečna juha.** Zavri 1 l mleka in ga prav malo osoli. V skledi zmešaj rumenjak z zajemalko mleka in vlivaj zavrelo mleko med vednim mešanjem počasi v skledo. Nato juho dobro premešaj in jo vlij na opečene krušne rezine.

41 **Mlečna juha (malo drugačna).** Deni v kozo žlico masti, v razgreto stresi žlico moke ter mešaj, da se prav malo zarumeni, nakar prilij zajemalko vode, da se prežganje razpusti. Nato prilij $1^1/_4$ l toplega mleka, dobro zmešaj, in ko prevre, vlij juho na opečene krušne rezine.

42 **Smetanova juha.** Razmotaj v lončku $^1/_4$ l kisle smetane z žlico moke in $^1/_{16}$ l vode. Razmotano zlij v 1 l zavrele osoljene vode, v katero si dala ščep kumne, vse skupaj še prav dobro razmotaj in kuhaj počasi 20—25 minut (med kuhanjem večkrat premešaj). Nato juho vlij na opečene krušne rezine.

43 **Prežganka iz knajpove in druge moke (kumnovka).** Razgrej v ponvi veliko žlico masla ali masti, prideni 1 do 2 žlici knajpove moke ter jo takoj močno mešaj, da se temno zarumeni. Nato prilij $^1/_4$ l vode in mešaj toliko časa, da se prežganje razpusti, prilij še 1 l tople vode, osoli, prideni žličico kumne in lovorjev list. Ko prežganje vsaj četrt ure vre, primešaj 1 do 2 stepeni jajci. Ko še prevre, vlij juho v skledo na opečene krušne rezine.

44 **Zdrobova juha.** Razgrej 5 dkg sirovega masla, stresi vanj 5 dkg zdroba in mešaj, da se nekoliko zarumeni. V zarumenjeni zdrob prilivaj počasi $1^1/_2$ l petršiljevke med vednim mešanjem, da se ne napravijo štrukeljci. Tudi lahko prideneš tej juhi 1—2 žlici dušenih gob. Ali pa zmešaj zdrob z nekaj žlicami mrzle vode in ga stresi takoj med mešanjem v zavrelo govejo juho ter kuhaj 20 minut.

45 **Vipavska juha.** Namoči čez noč $^1/_2$ kg fižola, drugi dan ga zavri, odcedi, nanovo zalij z 2 l tople vode, osoli in kuhaj do mehkega ter ga pretlači s fižolovko vred skozi sito. Posebej kuhaj $^1/_2$ kg kislega zelja in prideni kuhanemu pretlačeni fižol s fižolovko vred. Nato razbeli 5 žlic olja, stresi v razgreto olje žlico moke in 3 stroke sesekljanega česna, in ko se nekoliko zarumeni, prideni zelje. Ko prevre, postavi juho kot samostojno jed s krompirjevo potico ali z makaroni na mizo.

46 **Vipavska juha s krompirjevko.** Ta se pripravi prav tako kakor prejšnja, le da priliješ juhi odcejeno vodo kuhanega krompirja.

C. Zakuhe.

47 **Rezanci v juhi.** Napravi testo iz $^1/_2$ l moke, debelega jajca in približno 2 žlic vode; testo razvaljaj v krpe kolikor mogoče tenko. Osušene krpe zreži na drobne rezance, jih skuhaj v $2^1/_2$ l goveje juhe (ali tudi juhe svežega svinjskega mesa), in ko so kuhani (v 10 minutah), jih stresi v skledo. — Rezanci v juhi s krompirjem se pripravijo prav tako. Kadar so kuhani, jim prideni kuhan, olupljen in na listke zrezan krompir.

48 **Četverokotniki.** Četverokotniki se pripravijo tako: testo razvaljaj prav tako kakor pod št. 47 in nekoliko osušeno razreži v majhne četverokotnike, ki jih zakuhaj v juhi kakor rezance.

49 **Jajčni rezanci za v juho.** Napravi rezance takole: razmotaj v loncu 1 jajce, $^1/_4$ l mleka, nekoliko soli in 15—18 dkg moke. Nato deni v plitvo posodo žlico masti ali masla, jo razbeli in odlij v drugo kozo, v ponev pa vlij toliko testa, da se prav tenko pokrije dno. Ko se testo zakrkne in spodaj nekoliko zapeče ali zarumeni, ga obrni, da se tudi na drugi strani zarumeni. Nato ga vzemi iz ponve in položi na krožnik; to ponavljaj toliko časa, dokler imaš kaj testa. Te krpe zreži na rezance in jih stresi v čisto juho, preden jo daš na mizo.

50 **Špinačni rezanci za v juho.** Napravi vse kakor jajčne rezance, le da jim prideneš med mešanjem 1—2 žlici kuhane in dobro sesekljane špinače.

51 **Vliti rezanci v goveji juhi.** Zmešaj v lončku 2 jajci in 3 žlice moke; ko je testo gladko, ga vlivaj iz lončka (ki ga visoko držiš) v vrelo juho, da bodo rezanci prav tenki. Ko so rezanci juho pokrili, jih poberi s penovko v drug lonec ter nadaljuj, dokler imaš kaj testa. Ko so vsi rezanci napravljeni, jih stresi v kozo in pusti, da prevro.

52 **Zlate rezine za v juho.** Kruh zreži na majhne kocke in ga stresi v raztepeno jajce. V ponvi razbeli masla ali masti, in ko je vroče, prideni v jajce pomočeni kruh ter ga rumeno ocvri. Nalij v skledo juho in stresi vanjo rezine.

53 **Usukanec (močnik) v goveji juhi.** Stresi v skledo $^1/_4$ l moke in napravi v sredi jamico; v to ubij 1 jajce, ga dobro stepi in zmešaj z moko, najprej z vilicami in potem še z roko, nato pa testo med dlanmi dobro usukaj. Zakuhaj ga v 3 l goveje juhe, ki jo med vrenjem večkrat premešaj (kuha se 15 minut).

54 **Ovseni kosmiči (Haferflocken) v goveji juhi.** V vrelo juho stresi za vsako osebo polno žlico kosmičev, ki jih lahko kupiš v delikatesnih trgovinah. Kuhaj jih med večkratnim mešanjem četrt ure. Kuhane stresi v skledo, v kateri si zmešala rumenjak ali drobno jajce. Posebno je priporočljiva ta juha za bolnike in otroke.

55 **Nastrgana kaša.** Napravi kolikor mogoče trdo testo iz drobnega jajca, $^1/_4$ l moke in za lešnik masla. Testo nastrgaj na strgalu (ribežnu) v kašo, jo na deski raztresi, da se nekoliko osuši ter jo potem, ko juha zavre, stresi v juho, ki naj vre četrt ure.

56 **Krompir v goveji juhi.** Olupljen in na debele kosce zrezan krompir skuhaj in ga osoli; ko je že skoraj kuhan, odcedi krompirjevko in zalij krompir z govejo, svinjsko ali koštrunovo juho; pusti, da prevre.

57 **Jetrni riž v goveji juhi.** Razgrej žlico masti, zaruméni v njej nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja. Nato odlij mast v skledo in primešaj 1 jajce, 2 v vodi namočeni in ožeti žemlji, ščep popra in majaronovih plev, 8 dkg nastrganih jeter ali vranice (za 2 žlici), pol žlice moke in strok s soljo stlačenega česna; vse to premešaj in pretlači skozi krušni strgalnik v zavrelo juho. Tako v juho pretlačeni jetrni riž kuhaj pokrit 2 minuti, nato pa ga poberi v penovko ter stresi v drug lonec, kjer naj ne vre. Delo nadaljuj, dokler imaš kaj zmesí; ko je ves riž gotov, ga zalij še z juho, in ko nekaj minut vre, ga stresi v namizno skledo.

58 **Močnati ponvičnik (šeberle).** Napravi sneg 2 beljakov in primešaj 2 rumenjaka, nekaj zrn soli in 4 žlice moke. Vse narahlo premešaj in stresi v pomazano plitvo pekačo ter speci. Pečeni ponvičnik zreži in stresi v juho.

59 **Špinačni ponvičnik za v juho.** Mešaj za oreh sirovega masla in 1 rumenjak, prideni 4 v mleku napojene in ožete žemlje, sneg enega beljaka in 3 žlice kuhane in sesekljane špinače. Osoli, zmešaj, stresi na pomazano pekačo in speci. Pečeni ponvičnik zreži na poševne kocke, jih stresi v čisto juho ter daj takoj na mizo.

60 **Ponvičnik z drobnjakom in žemljami.** Mešaj žlico masti in 2 rumenjaka 10 minut; nato primešaj 2 na kocki zrezani, v $^1/_6$ l mrzlega mleka napojeni žemlji, prideni še žlico zrezanega drobnjaka in sneg dveh beljakov. Vse narahlo zmešaj in stresi na pomazan model; testo razravnaj za prst na debelo ter ga peci v srednje vroči pečici 15—20 minut.

61 **Žemeljni ponvičnik s suhim svinjskim mesom.** Mešaj za jajce sirovega masla ali žlico masti, primešaj 2 rumenjaka, kos starega, v mrzlem mleku namočenega kruha ali 2 žemlji, pest kuhanega in sesekljanega mesa, sneg dveh beljakov, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja in nekaj zrn soli; vse narahlo zmešaj in stresi na pomazano pekačo, razravnaj testo po pekači prst na debelo in peci v srednje vroči pečici 10—15 minut. — Ta ponvičnik lahko pripraviš tudi iz drugega preostalega, kuhanega ali pečenega mesa.

62 **Vranični cmoki za v juho.** Zreži 3 po dan stare žemlje ali bel kruh na kocke, jih polij z $^1/_8$ l vrele juhe, pokrij in postavi pol ure na stran, da se napoje. Medtem vmešaj žlico masti, 1 jajce, 8 dkg nastrgane vranice, nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, ščep popra in nekoliko majaronovih plev. Nato prideni žemlje in pičlo žlico moke in napravi iz tega testa cmoke, ki naj bodo za drobno jajce veliki. Cmoke kuhaj narahlo v široki kozi in vreli juhi četrt ure.

63 **Vranični žličniki v goveji juhi.** Vmešaj žlico masti, rumenjak, 2 v vodi napojeni in ožeti žemlji, 15 dkg nastrgane vranice (iztrgano kožo daj v juho), nekoliko drobno zrezane čebule, zelenega petršilja in strok česna; prideni sneg enega beljaka, 3 pesti krušnih drobtin, nekoliko masti in žlico moke. To vse narahlo zmešaj; ko juha zavre, vzemi žlico, jo vtakni v vrelo vodo, zajemaj — ne preveč polno — testo in ga spuščaj v vrelo juho. Nato kuhaj žličnike v prostorni posodi pokrite 10 minut.

64 **Ocvirkovi žličniki v goveji juhi.** Sesekaj prav drobno 5 dkg mrzlih ocvirkov, stresi jih v skledo in jim primešaj $^1/_{10}$ l mrzlega mleka, 16 dkg moke in celo jajce. Testo dobro stepi, potem ga pa zajemaj z žlico in polagaj v vrel, osoljen krop, kjer naj se tako napravljeni žličniki kuhajo 8 minut.

Kuhane poberi s penovko iz vode v skledo, jih zalij z govejo juho ter potresi z žlico drobno zrezanega drobnjaka.

65 **Zdrobovi žličniki.** Vmešaj najprej 1—2 dkg (žlico) masti in rumenjak debelega jajca. Napravi iz beljaka sneg in ga narahlo primešaj rumenjaku ter končno primešaj 10 dkg pšeničnega zdroba. Potem vzemi takoj žlico, jo pomoči v juho in zajemaj z njo za polovico žlice testa ter ga spuščaj v juho, ki pa mora prej vreti. Pokrij žličnike in jih kuhaj počasi 25 minut. Testa ne smeš pustiti stati, ker bi sicer žličniki postali trdi. Tudi se morajo kuhati žličniki v prostorni kozi, da lahko narastejo.

66 **Žlikrofi v goveji juhi.** Napravi testo kakor za rezance, samo nekoliko mehkejše, iz 2 jajec, $^1/_2$ l moke in 2—3 žlic vode. Nato deni v kozo žlico masti in nekoliko drobno zrezane čebule; ko je nekoliko rumena, prideni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in polovico kuhanih telečjih pljuč (30—40 dkg) ali kuhanega ali pečenega mesa; mesu lahko primešaš tudi nekoliko kuhanega, drobno zrezanega rajželjca. Duši pljuča ali meso 10 minut, nakar to postavi na stran, primešaj v mleku napojeno in prav narahlo ožeto žemljo ali kruh, prideni debelo, dobro zmešano jajce, nekoliko soli, ščep popra in majaronovih plev, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. — Razvaljaj testo kakor za rezance, pokladaj omenjeni nadev s kavno žličko kupček za kupčkom za prst narazen, zakrij kupčke s testom in obreži vsakega z zobčastim kolescem. Dvigni vse štiri vogle in jih stisni na vrhu v sredi s prsti; kjer se testo strne, pritisni s prstom. Žlikrofe kuhaj v vreli juhi 15 minut. Te žlikrofe lahko zakuhaš tudi v osoljeni vodi, jih odcediš in streseš v govejo juho. — Ali pa jih stresi odcejene v skledo, potresi s krušnimi drobtinami, zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule, ter jih postavi kot samostojno jed na mizo.

Samostojna jedila.

67 **Žganci iz ajdove moke.** Zavri v loncu 1 l vode, jo osoli in v zavrelo stresi $^3/_4$ l ajdove moke; pokrij in kadar žganci prevro, jih z vilicami v sredi prebodi in kuhaj 10 minut. Nato jih nekoliko odcedi (ako je to potrebno), zabeli z žlico razgretega masla in z vilicami dobro zmešaj. Žgance pokrij še za 5 minut, nato jih z vilicami zdrobi na krožnik in postavi z juho, zavrelim mlekom, prežganko ali kislim zeljem na mizo.

68 **Žganci iz ajdove moke s krompirjem.** Skuhaj v $^3/_4$ l vode 2 debela, na kose zrezana krompirja; ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni pičlega $^1/_2$ l ajdove moke, in ko prevre, napravi s kuhalnico v sredi jamico, da prevre še skozi. Ko žganci 10 minut vro, jih dobro zmešaj s kuhalnico in takoj nadrobi z vilicami v skledo; žgance zabeli po vrhu z ocvirki in jim prilij še nekaj žlic zavrele juhe ali osoljenega kropa.

69 **Koruzni žganci** se pripravijo kakor ajdovi žganci.

70 **Krompirjevi žganci iz ječmenove ali pšenične moke.** Ti se pripravijo kakor žganci iz ajdove moke, samo da daš bele moke nekoliko več, ker se ta ne nakuha tako kakor ajdova.

71 **Kašnati žganci.** Zavri v loncu 1 l vode in jo osoli. V zavrelo stresi $^1/_4$ l z gorko vodo oprane kaše ter jo počasi kuhaj, da popije vso mokroto. V ponvi razgrej žlico masla, zabeli kašo, jo prav dobro zmešaj, pokrij in postavi za 5 minut v stran. Žgance zdrobi z vilicami v skledo in jih po vrhu zabeli z razgretimi ocvirki. Postavi jih kot samostojno jed s kislim zeljem, repo ali zavrelim mlekom na mizo.

72 **Koruzna polenta.** V 1 l zavrele slane vode stresi $^1/_2$ l koruznega zdroba, ga prederi v sredi z vilicami in kuhaj pokritega 10 minut. Nato zdrob dobro zmešaj in stresi v kozo, v kateri si razgrela ocvirke ali sirovo maslo, ter ga postavi za nekaj minut v pečico.

73 **Polentni vložki.** Skuhaj polento, v široki plitvi kozi pa razgrej za žlico masti, oblikuj z žlico vložke in jih pokladaj v mast. Na mizo postavi potresene z bohinjskim sirom in daj zraven sladko ali kislo solato.

74 **Krompirjeva (gorenjska) mešta.** Olupi 3 srednje debele krompirje, jih operi in zreži na kose, deni v lonec in zalij z $1^1/_2$ l vode. Ko je krompir napol kuhan, ga osoli in mu prideni 1 l ajdove moke; ko prevre, napravi s kuhalnico v sredi luknjo in kuhaj še 10—15 minut. Nato mešto dobro zmešaj in zabeli z razgretimi ocvirki. Na mizo jo postavi kot samostojno jed, lahko tudi s kislim zeljem.

75 **Jajčni usukanec (močnik).** Napravi drobne svaljke iz $^1/_4$ l moke, 1 jajca in za jajčno lupino vode; to z vilicami prav dobro mešaj, da bo vsa moka dobro usukana. Zakuhaj tri četrtine tega usukanca v 2 l zavrele osoljene vode, in ko 10 minut vre, prideni še ostali usukanec, ki ga pa prej zaruméni v 4 dkg masti ali masla. Pusti vse skupaj počasi vreti še 5 minut, nakar je jed gotova. — Ali pa: usukaj močnik kakor prej in ga zakuhaj v 2 l osoljene zavrele vode. Kuhanega stresi v skledo in zabeli po vrhu z razgretim sirovim maslom.

76 **Mlečni usukanec.** Napravi usukanec iz 1 jajca in $^1/_4$ l moke ter ga zakuhaj v 2 l vrelega mleka. Pusti, da vre počasi 10 minut, prideni kavno žličico soli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Če hočeš redkejši usukanec, prilij več mleka.

77 **Jabolčni usukanec.** Olupi in zreži nekaj jabolk, jim odstrani pečkè in jih zreži na krhlje (da jih bo za kake 3 pesti); deni krhlje v lonec, prilij 2 l vode, pokrij in kuhaj, da se krhlji razpusté. Potem odlij vodo v drugo posodo, stlači jabolka, prilij vodo zopet nazaj in nekoliko osoli. Nato prideni usukane drobljance, ki si jih pripravila iz $^1/_4$ l moke, 1 jajca in žlice vode, ter pusti, da vse skupaj 10 minut vre. V ponvi razgrej žlico masla (4 dkg), zarumeni v njem žlico drobljancev, ki si jih prihranila prej, ko si jih zamešala v jabolka, in jih stresi v usukanec. Prideni še žlico sladkorne sipe, in ko prevre, stresi usukanec v skledo.

78 **Koruzni močnik z mlekom.** Zavri v kozi $1^3/_4$ l vode ter jo osoli. Ko zavre, vsuj vanjo $^1/_4$ l koruzne moke in kuhaj počasi 10—12 minut. Nato stresi močnik v skledo in nekoliko ohlajenemu napravi po površju z žlico jamice. Na močnik nalij mleka in ga postavi na mizo.

79 **Koruzni močnik s kislo smetano.** Pripravi se kakor z mlekom, samo namesto z mlekom polij usukanec s $^1/_4$ l osoljene in dobro prevrete smetane.

80 **Usukanec z gobami.** Zavri 2 l vode, jo osoli in prideni 3 pesti poparjenih in ožetih gob. Ko se gobe nekaj minut kuhajo, jim prideni 4 pesti iz moke in jajca napravljenega usukanca. Ko vse skupaj 10 minut vre, prideni redko rumeno prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi na mizo.

81 **Zeliščni usukanec z ajdovo moko.** Stresi v skledo $^1/_2$ l ajdove moke in za jajčno lupino vode ter zmešaj vse to z vilicami z dodanimi, drobno sesekljanimi zelišči (naberi: vejico zelenega petršilja, luštreka, pehtrana, jagodnih listov, špinače, kopriv, rmana, melise, mete, kiselice, regrata, trpotca, solate in drobnjaka; vsega naj bo za 1 do 2 pesti). Vse dobro usukaj in zdrobi z obema dlanema ter zakuhaj te drobljance v 2 l zavrele osoljene vode. Ko se je usukanec kuhal četrt ure, ga stresi v skledo ter zabeli z žlico masti ali masla, v katerem si zarumenila pest drobtin od črnega kruha.

82 **Ponada.** Deni v kozo za oreh masla, in ko se segreje, prideni žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, v vodi napojeno in ožeto žemljo in nekaj žlic juhe; vse to mešaj na ognju, da postane gladko, odstavi in postavi na mizo. — Ali pa: Deni v kozo zajemalko juhe, pol žemlje, vejico majarona, nekaj zrn soli in za oreh sirovega masla. Ko nekaj minut vre, je jed gotova. Zlasti dobra za otroke!

83 **Makaroni s fižolom.** Kuhaj v $3^1/_2$ l osoljene vode $^1/_2$ l namočenega fižola. Napravi prežganje iz 2 žlic masti in moke (vsakega 7 dkg), ga razredči z zajemalko mrzle vode in prideni fižolu; dalje prideni še $^1/_4$ kg kuhanih in odcejenih makaronov ter lovorjev list. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prilij kisa po okusu in postavi jed sámo ali s pečenim krompirjem na mizo.

84 **Makaroni z gobami.** 10 dkg kuhanih in odcejenih makaronov stresi v globoko skledico in jih polij z žlico razpuščenega sirovega masla. Vrh makaronov naloži dušene gobe tako, da so makaroni z gobami pokriti. Gobe pripravi takole: V kozo deni žlico olja in žlico sirovega masla, strok strtega česna, čebule in žličico zelenega petršilja, gobe, nekoliko soli in ščep popra; pokrij in duši ter prilij med dušenjem 1 do 2 žlici juhe. (Gob naj bo sirovih za majhen krožnik.)

85 **Makaroni z jabolki.** Namaži kozo s sirovim maslom in deni vanjo polovico od $^1/_4$ kg kuhanih in odcejenih makaronov, semtertja koščék sirovega masla, nato vrsto nakrhljanih jabolk, po jabolkih žličico sladkorne sipe in ščep cimeta in zopet makarone, sirovo maslo in jabolka. Ko je koza

polna, jo pokrij in postavi za pol ure v pečico. Pečeno jed premešaj in postavi s sladkorjem potreseno na mizo.

86 **Makaroni s paradižniki.** Stresi $^1/_4$ kg kuhanih in odcejenih paradižnikov v kozo, v kateri si razgrela žlico (4 dkg) masti in zarumenila v njej nekaj koscev čebule. Makarone praži v masti nekaj minut, nato prideni srednje debel, posebej kuhan in pretlačen paradižnik. Vse skupaj premešaj in pari še 1—2 minuti ter postavi kot samostojno jed s kašo na mizo.

87 **Makaroni v kisli smetani.** Deni v kozo $^1/_4$ l kisle smetane, ji prideni nekaj zrn soli in pusti, da prevre; potem stresi v smetano $^1/_4$ kg kuhanih in odcejenih makaronov, jih premešaj in prideni žličico drobnjaka ali zelenega petršilja. Postavi makarone za četrt ure v srednje vročo pečico, pečene potresi z bohinjskim sirom in jih postavi kot samostojno jed s kašo na mizo.

88 **Makaroni s sirovim maslom.** Nalomi v skledo $^1/_4$ kg makaronov, jih polij z vrelo vodo, odcedi in kuhaj v prostorni kozi v slani vodi 20—25 minut. Kuhane stresi na rešeto, da se odteko. V kozi razgrej za jajce sirovega masla, prideni pest krušnih drobtin in mešaj, da se nekoliko zarumené. Nato prideni makarone, jih prepolji in praži nekaj minut. Tako pripravljene makarone postavi kot samostojno jed s sladko ali kislo solato na mizo.

89 **Makaroni z bohinjskim sirom.** Nalomi v skledo 30 dkg makaronov, jih polij z zavrelo vodo, odcedi in stresi v zavrelo slano vodo, v kateri jih kuhaj narahlo 20—25 minut. Kuhane makarone odcedi in zmešaj s 6 dkg nastrganega sira, jih stresi v dobro pomazano kozo ali krožnik ter polij z $^1/_{10}$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 1 jajce in ščep popra. Makarone potresi po vrhu s sirom in polij z žlico razpuščenega sirovega masla ter postavi v pečico, da se rumenkasto zapečejo. Pečene postavi s kislo solato ali kompotom na mizo.

90 **Makaroni s svinjskim mesom.** Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej koščec čebule ter pest krušnih drobtin; prideni 2 žlici dobro sesekljanega, prekajenega in kuhanega svinjskega mesa in $^1/_4$ kg kuhanih in odcejenih makaronov. Vse skupaj premešaj in praži 2 minuti ter postavi še za nekaj minut v pečico. Makarone postavi s solato na mizo.

91 **Potica iz makaronov.** Mešaj v skledi 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, pest drobno zrezanega, prekajenega, kuhanega svinjskega mesa, žlico drobtin, $^1/_4$ kg kuhanih, odcejenih in nekoliko ohlajenih makaronov, žlico zelenega petršilja in sneg 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano kozo, razravnaj in peci pol ure. Jed postavi s solato na mizo.

92 **Vrvice (špageti) s špinačo.** Pripravi $^1/_2$ l špinače kakor za prikuho in ji primešaj $^1/_4$ kg kuhanih, odcejenih in nekoliko ohlajenih vrvic. V skledi dobro zmešaj 4 žlice kisle smetane, 1 jajce in makarone s špinačo, stresi vse skupaj v kozo, v kateri si razgrela žlico masti, in postavi v pečico, da se peče četrt ure. Pečene vrvice potresi z bohinjskim sirom in jih postavi kot samostojno jed na mizo.

93 **Okisani rezanci.** Stresi na desko pičlega $^1/_2$ l moke, napravi v sredi jamico, ubij v njo 1 jajce in prilij 3 žlice vode; iz tega napravi najprej z nožem in nato še z rokami testo, ki ga dobro ugneti. Iz testa napravi 2 hlebčka, ju razvaljaj za nožev rob na debelo in razgrni razvaljane krpe po čistem prtiču, da se osušé; prereži vsako krpo po sredi, jo zgenì skupaj in zreži v drobne rezance, ki jih skuhaj v 2 l zavrele slane vode. Ko so 10 minut vreli, jim prideni rumeno razredčeno prežganje iz 4 dkg masti in 2 žlic moke. Ko rezanci še nekaj minut vro, jim prilij kisa po okusu in jih postavi kot samostojno jed na mizo.

94 **Rezančna potica s svinjino.** Napravi testo iz $^1/_4$ l moke in 1 jajca, zreži osušene krpe na široke rezance, jih kuhaj v slani vodi 10 minut in kuhane odcedi. Medtem vmešaj posebej 3 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, 2—4 žlice prekajene in kuhane svinjine, žlico drobtin, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, odcejene in ohlajene rezance in sneg 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano kozo, razravnaj, postavi v pečico in peci četrt ure. Pečeno potico zreži in postavi s solato na mizo.

95 **Rezanci z drobtinami.** Kuhaj široke rezance v slani vodi 10 minut kakor prej, kuhane odcedi in stresi v kozo, v kateri si razgrela za drobno jajce sirovega masla ali masti in zarumenila v njej pest krušnih drobtin. Vse skupaj narahlo mešaj 1—2 minuti in postavi rezance s sladko ali kislo solato na mizo.

96 **Široki rezanci s krompirjem.** Napravi rezance kakor za rezančno potico, jih zreži na mezinec široke kose ter kuhaj v $1^1/_2$ l zavrele osoljene vode 10 minut. Posebej skuhaj 2 debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja, in ko je

oboje kuhano, stresi rezance h krompirju ter prideni rumeno in z vodo razredčeno prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu.

97 **Rezanci s sirom (mohantom).** Napravi široke rezance kakor za rezančno potico, jih skuhaj v $1^{1}/_{2}$ l osoljene zavrele vode in odcedi; deni v kozico za drobno jajce sirovega masla ali masti in pest krušnih drobtin, in ko se drobtine zarumené, stresi v kozo rezance in $^{1}/_{4}$ l zdrobljenega sira. Nato vse dobro zmešaj in postavi za nekaj minut v pečico. Postavi rezance kot samostojno jed s solato na mizo.

98 **Rezanci s svežimi češpljami.** Napravi široke rezance iz pičlega litra moke, 2 jajec in nekaj žlic vode, jih skuhaj v vreli osoljeni vodi in odcedi. Nato namaži kozo s sirovim maslom, jo potresi z drobtinami in naloži vanjo pest rezancev in na te vrsto olupljenih, čez pol preklanih češpelj, ki si jih potresla s sladkorjem, zmešanim s ščepom cimeta. Na češplje naloži zopet rezance in češplje. Ko je koza polna, zmešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in $^{1}/_{4}$ l mrzlega mleka, polij to po rezancih in prideni semtertja košček sirovega masla. Postavi v srednje vročo pečico in peci pol ure.

99 **Parjene žemlje (ali mlinci).** Zreži žemlje na mezinec debele kose, jih polij z zavrelo osoljeno vodo, pokrij in čez minuto odcedi ter zopet zalij z isto vodo. Ko so žemlje zadosti napojene, jih odcedi, stresi na krožnik in zabeli z maslom ali mastjo.

100 **Parjene žemlje z mlekom** se pripravijo prav tako kakor prejšnje, le da jih namesto z vodo poliješ z vrelim mlekom. Postavi jih s sladko ali kislo solato na mizo.

101 **Parjene preste** se pripravijo prav tako kakor parjene žemlje.

102 **Žemeljni zrezki.** Zreži 3 po dan stare žemlje na plošče, jih polij s $^{1}/_{4}$ l mleka, in ko se malo napojé, jih zdrobi ter prilij še $^{1}/_{4}$ l mleka, v katerem si razmotala 1 jajce. Ko so žemlje napojene, jih premešaj in stresi v pomazano kozo ter postavi v pečico, da se pečejo četrt ure. Pečene zreži na kose, jih naloži na krožnik ter postavi z jabolčno čežano na mizo.

103 **Žemljevka.** Nareži na listke 3 žemlje in 3 jabolka, namaži kozo in nadevaj vrsto žemeljnih rezin, nato jabolka, potresi z žlico sladkorja in ščepom cimeta ter nadevaj zopet žemlje in jabolka. V lončku razmotaj $^{1}/_{4}$ l mleka in 1 jajce, polij po žemljah in jabolkih, postavi v pečico in peci pol ure.

104 **Fižol s kašo.** Skuhaj $^{1}/_{4}$ l namočenega fižola, in ko zavre, ga odcedi, zalij nanovo z $1^{3}/_{4}$ l tople vode, osoli in kuhaj skoraj do mehkega; prideni $^{1}/_{4}$ l v vroči vodi oprane kaše in vejico majarona. Vse skupaj kuhaj počasi 20—25 minut in prideni še polovico na majhne kocke zrezane in v maslu ocvrte žemlje.

105 **Fižol z rižem.** Skuhaj $^{1}/_{4}$ l namočenega fižola, in ko zavre, ga odcedi in nanovo zalij z $1^{1}/_{2}$ l vode, ga osoli in kuhaj skoraj do mehkega; prideni $^{1}/_{8}$ l riža in lovorjev list in kuhaj vse skupaj četrt ure. Nato prideni veliko žlico z vodo razredčenega prežganja, in ko še nekaj minut vre, prilij kisa po okusu.

106 **Suh fižol s svežim zeljem in rižem.** Skuhaj v loncu $^{1}/_{4}$ l namočenega fižola v $^{1}/_{2}$ l vode in ga osoli; posebej pa skuhaj za krožnik na debele rezance zrezanega svežega zelja, ga popari, ožmi, deni v lonec ter prideni soli in žlico kumne. Ko je zelje skoraj kuhano, mu prideni 2 pesti riža ter kuhaj vse skupaj še četrt ure. Prideni kuhani in odcejeni fižol in prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in pol žlice moke; ko vse skupaj dobro prevre, postavi kot prikuho ali samostojno jed na mizo.

107 **Fižolov jabolčnik iz svežega oluščenega fižola.** Skuhaj v loncu 1 l fižola v 1 l vode in ga osoli; posebej skuhaj 5—7 srednje debelih, olupljenih in pečèk očiščenih jabolk v $^{3}/_{4}$ l vode. Ko je fižol kuhan, ga stlači in pretlači z vodo vred skozi sito v jabolka. Nato ocvri na masti polovico stare, na kocke zrezane žemlje in jo zamešaj v jabolčnik. Ko ta prevre, ga premešaj in postavi gorkega na mizo.

108 **Podmetena jabolka.** Olupi 6 srednje debelih, kiselkastih jabolk, jih zreži na krhlje in odstrani pečkè, deni v lonec ter nalij nanje $^{3}/_{4}$ l vode; nato jih pokrij in kuhaj do mehkega. Nato odlij vodo v drug lonec, jabolka dobro stlači in jim prideni 2 polni žlici pšenične moke, nekoliko osoli, premešaj, prilivaj odlito vodo počasi zopet nazaj, zmešaj in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre. Nato še enkrat premešaj, stresi v skledo in zabeli z žlico masla ali masti. Če hočeš, potresi po vrhu jedi žlico sladkorja.

109 **Ječmenček pečen.** Razgrej v kozi žlico masti, v razgreto stresi nekaj koscev čebule in $^{1}/_{8}$ l okroglega, debelega ječmenčka; mešaj, da se nekoliko popraži, prilivaj počasi $^{3}/_{4}$ l tople vode, prideni 10 dkg prekajenega mesa ali klobaso, osoli in kuhaj počasi 2 uri. Kuhanemu ječmenčku prideni

ščep popra in 2 žlici nastrganega bohinjskega sira. Namaži močno skledo z maslom, stresi vanjo ječmen, pomaži po ječmenu 2 žlici kisle smetane, zmešane z enim rumenjakom, in postavi v pečico, da se nekoliko zarumeni. Pečeni ječmenček postavi kot samostojno jed s kislim zeljem na mizo.

110 **Gobe v ječmenčku.** Prevri in takoj odcedi $^1/_4$ l namočenega ječmenčka, ga nanovo zalij s 3 l tople vode, osoli in počasi kuhaj. Posebej praži v 8 dkg sirovega masla ali masti (kateri si pridala zrezanega petršilja, čebule in strok česna) 2—4 pesti na listke zrezanih in poparjenih gob. Ko si gobe četrt ure pražila, jih potresi s ščepom popra in žlico moke; ko se nekoliko zarumené, jih prideni ječmenčku in kuhaj vse skupaj še četrt ure.

111 **Ječmenček v mleku.** Prevri in takoj odcedi $^1/_4$ l domačega ječmenčka in ga nanovo zalij z 1 l vode. Ko je ječmenček nekoliko povrel, ga osoli, zalij z litrom toplega mleka in počasi kuhaj 2 uri. Ječmenu prideneš lahko tudi žlico kisle smetane.

112 **Ječmenček z zelenjavo.** Prevri $^1/_4$ l namočenega ječmenčka, ga odcedi in nanovo zalij z $1^1/_2$ l tople vode ali z juho od suhega mesa. Posebej zreži ohrovt, korenje, zéleno, petršilj in kolerabo na drobne rezance (vsega naj bo za majhen krožnik), operi zelenjavo, jo popari, odcedi ter prideni k ječmenu; prideni tudi kak košček suhega ali svežega svinjskega mesa ali klobaso. Pokrij in kuhaj počasi 1 uro, prideni še debel, na kocke zrezan krompir, strok sesekljanega česna in sol. Ako nimaš pri rokah mesa, prideni ječmenu žlico zaseke ali sesekljanih ocvirkov. Ko ječmen kuhaš, mu prideni pest namočenega fižola. Oboje, ječmenček in fižol, namoči prejšnji večer v mrzli vodi.

113 **Ječmenček s suhimi češpljami.** Namoči zvečer $^1/_4$ l domačega ječmena; zjutraj ga pristavi k ognju, da zavre, zavrelemu odlij vodo in ga nanovo zalij z 2 l vode ter kuhaj počasi 2 uri. Posebej skuhaj v loncu $^1/_2$ l opranih češpelj v 1 l vode, in ko se češplje četrt ure kuhajo, jih stresi z vodo vred k ječmenu, kuhaj vse skupaj počasi še eno uro in osoli. Jed zabeli v loncu z žlico razgretega masla in jo postavi na mizo.

114 **Ječmenčkova mešanica (ričet).** Razgrej v kozi žlico masti in stresi vanjo žlico zrezane čebule ter $^1/_4$ l okroglega in v vroči vodi opranega ječmena (ješprenja); mešaj, da se nekoliko popraži, prilij $^1/_2$ l tople vode, in ko se pokuha, ga premešaj in mu prilivaj počasi 1 l juhe, v kateri si kuhala $^1/_4$ l belega namočenega fižola. Ko se ječmen 1 uro kuha, mu prideni $^1/_4$ kg na kosce zrezanega, mastnega, prekajenega svinjskega mesa, debel, olupljen in na majhne kocke zrezan krompir, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, strok strtega česna, droben, na rezance zrezan koren, tri na rezance zrezane zeljnate liste in soli. Pokrij in kuhaj počasi 1 uro ter stresi nazadnje v ječmen še kuhani fižol in ščep popra. Postavi jed kot samostojno na mizo.

115 **Kaša mlečna.** Polij $^1/_4$ l kaše z vrelo vodo, jo splakni nato še z mrzlo in odcedi; stresi jo v lonec in prilij $^1/_2$ l tople vode. Ko se je kaša 10 minut kuhala, ji prilij 1 l toplega mleka, osoli in kuhaj še 15 minut. Ko streseš kašo v skledo, jo potresi po vrhu prav malo s cimetom in sladkorjem ter z nastrgano čokolado ali pa jo polij z razgretim sirovim maslom. Ako imaš zadosti mleka, kuhaj kašo na samem mleku, ker je tako okusnejša in redilnejša. Pri kuhi upoštevaj tudi to, da ni vsaka kaša enaka, temveč da popije nekatera več mokrote kot druga.

116 **Kaša kot prikuha.** Četrt litra z vrelo vodo oprane in odcejene kaše stresi v kozo, v kateri si razgrela žlico masti in zarumenila v njej košček čebule, in mešaj kašo, da se mokrota posuši. Zalij kašo s $^3/_4$ l tople vode, jo osoli in kuhaj počasi pol ure.

117 **Kaša zabeljena.** Operi $^1/_4$ l kaše kakor navadno, jo stresi v lonec, ki drži 2 l, zalij do vrha s toplo vodo, osoli, prideni vejico majarona in strok sesekljanega česna ter kuhaj počasi 30—40 minut. Kuhano kašo stresi v skledo in jo zabeli z razgretimi ocvirki. — Ali pa: Skuhaj kašo kakor prej in jo namesto z ocvirki zabeli s 4 žlicami kisle in prevrete smetane.

118 **Kaša pečena.** Deni v kozo $^1/_4$ l z vročo vodo oprane kaše, jo polij z 1 l zavrelega mleka, osoli in zmešaj. Nato jo postavi v pečico najmanj za eno uro, da se speče, pečeno zmešaj, naloži na krožnik in potresi s sladkorjem. To kašo postavi s sladko solato na mizo.

119 **Kaša pečena z jabolki.** Stresi $^1/_4$ l oprane in odcejene kaše v primerno kozo in jo polij s $^3/_4$ l zavrelega mleka; prideni za oreh sirovega masla, nekoliko soli in žlico sladkorja, dobro premešaj, da se sladkor raztopi, ter postavi za četrt ure v pečico. Nato vzemi kašo iz pečice, položi vanjo 4 olupljena in na krhljičke zrezana jabolka, košček poleg koščka, jo postavi nazaj v pečico in peci še pičle pol ure. Nato jo

premešaj, naloži na krožnik v kopico, potresi s sladkorjem in cimetom ter postavi kot močnato jed na mizo.

120 **Kaša z alelujo.** Operi $^1/_4$ l kaše, jo stresi v lonec, prilij 2 l juhe od svinjskega mesa, osoli in kuhaj četrt ure. Nato napravi prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, zaruméni v njem nekaj koscev čebule, prideni $^1/_4$ l kuhanih in sesekljanih repnih olupkov, dobro premešaj in zalij z majhno zajemalko mrzle vode, da se prežganje razpusti. Stresi prežganje z olupki vred h kaši, prideni za noževo konico popra in kuhaj vse skupaj še četrt ure.

121 **Kaša s češpljami.** Operi $^1/_2$ l suhih češpelj s toplo vodo, jih deni v lonec, nalij nanje 2 l vode in jih napol skuhaj; nato prideni $^1/_4$ l z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj počasi še pol ure. Če postaviš kašo toplo na mizo, jo zabeli kar v loncu z maslom, mrzle pa ni treba beliti. Ako hočeš sladko kašo, ji prideni žlico sladkorne sipe.

122 **Kaša z gobami.** Operi $^1/_4$ l kaše, odcejeno stresi v lonec in prilij 2 l tople vode. Istočasno napravi v kozi prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, zarumeni v njem žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, prideni dve pesti poparjenih in ožetih gob (jurčkov, sivk ali lisičk) in jih praži v prežganju četrt ure. Nato stresi prežganje z gobami vred h kaši, osoli, prideni ščep popra in kuhaj še četrt ure.

123 **Kaša z lečo.** Stresi $^1/_2$ l izbrane in oprane leče v lonec, jo zalij z vodo in postavi na ognjišče, da zavre; zavreti odlij vodo, jo zalij nanovo s toplo vodo, osoli in kuhaj. Ko je leča napol kuhana, ji prideni $^1/_4$ l v vroči vodi oprane in odcejene kaše; ko se je kaša v leči pol ure kuhala, prideni razredčeno prežganje iz žlice masti in $1^1/_2$ žlice moke. Ko še nekoliko povre, prilij kisa po okusu.

124 **Kislo zelje s kašo.** Skuhaj pest zelja v litru vode (namesto tega lahko uporabiš preostalo zelnico), in ko je zelje napol kuhano (ali zelnica pogreta), prideni $^1/_8$ l z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj še 20 minut. Nato prideni žlico razgretih ocvirkov ter postavi jed kot samostojno ali kot prikuho na mizo.

125 **Kisla repa s kašo** se pripravi prav tako kakor kislo zelje s kašo.

126 **Krompir s kašo.** Skuhaj v litru vode 2 debela, olupljena in na majhne kosce zrezana krompirja. V zavreli krompir stresi $^1/_8$ l oprane kaše, jo osoli in kuhaj 20 minut. Nato razgrej v ponvi žlico ocvirkov ali kake masti, prideni v razbeljeno žlico moke, premešaj in stresi v krompir. Ko vse prevre, postavi jed kot samostojno na mizo.

127 **Krompirjeva potica.** Olupi krompir, ga operi, prereži čez pol in skuhaj v osoljeni vodi. Kuhanega odcedi in s kuhalnico dobro stlači; v kozi, v kateri ga misliš peči, razbeli mast, prideni koščék čebule, in ko se ta zarumeni, zabeli krompir. Nekoliko masti pusti v kozi, stresi vanjo stlačeni krompir, ga postavi za četrt ure v pečico, da se zarumeni, in stresi nato potico na krožnik ter jo postavi s kislim zeljem na mizo.

128 **Krompirjevi polmesci.** Deni na desko 4 debele, kuhane, olupljene in pretlačene krompirje, jajce, žlico sesekljanih ocvirkov, žlico kisle smetane, soli in 20—25 dkg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo, izkroži z obodcem ali kozarcem polmesce, jih zloži na pomazano pekačo drugega poleg drugega, pomaži po vrhu z raztepenim jajcem in postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapečejo.

129 **Krompirjevi roglјiči.** Nastrgaj na desko 6 kuhanih in olupljenih krompirjev, jih osoli in prideni 2 žlici kisle smetane, jajce in toliko moke, da napraviš voljno testo. Odreži koščke testa, jih upodobi v podolgaste klobase in napravi rogljiče. Nato razbeli v kozi za pol prsta na debelo masti in v vročo pokladaj rogljiče, ki jih po obeh straneh počasi rumenkasto ocvri.

130 **Krompirjevi zrezki.** Skuhaj 4 debele krompirje, kuhane odcedi, olupi in nastrgaj v skledo. To krompirjevo kašo osoli, ji primešaj 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, žlico drobno zrezane, v masti precvrte čebule in pest drobtin. Iz te zmesi naloži na desko kupčke in oblikuj iz njih prst debele zrezke, ki jih potresi po obeh straneh z drobtinami in jih nato v razbeljeni masti speci, tako da postanejo po obeh straneh rumeni. Postavi jih s solato na mizo.

131 **Krompirjev guljaž z gobami.** Olupi in zreži na kocke 2 debela olupljena krompirja. V kozo deni žlico masti, zrezano čebulo, ščep sladke in pekoče paprike, in ko se čebula zarumeni, prideni pripravljeni krompir. Med večkratnim mešanjem pari krompir 10 minut, ga osoli, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem in prilivaj počasi $^1/_4$ l tople vode; pokrij in kuhaj, da se krompir zmehča, in prideni nato 2—4 žlice dušenih gob. Ko vse skupaj prevre, postavi guljaž kot samostojno jed na mizo.

132 **Riž s krompirjem.** Deni v lonec 2 srednje debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja ter ju zalij z 1 l vode; ko

nekaj minut vre, prideni $^1/_8$ l riža, osoli in kuhaj vse skupaj 15—20 minut. Napravi prežganje iz žlice masti in moke, ga razredči s 3 žlicami vode ter zlij k rižu in krompirju; ko vse še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi kot samostojno jed na mizo.

133 **Idrijski žlikrofi.** Napravi testo kakor za rezance (samo bolj mehko) iz 1 jajca, 3—4 žlic vode in približno 15 dkg moke. Za nadev skuhaj 4—5 krompirjev, kuhane odcedi in olupi, jih deni v lonec in s kuhalnico dobro stlači. V ponvi razgrej žlico masti ali ocvirkov in zabeli s tem krompir, prideni nekoliko soli, 2 pesti krušnih drobtin, 1 jajce in vse skupaj dobro premešaj. Nato razvaljaj testo v krpe, pokladaj nanje pripravljeni nadev, kupček za kupčkom (za debel oreh), prst narazen. Kupčke zakrij s testom, pritisni vsakega ob robu nekoliko s prstom, obreži z zobčastim kolescem in stisni na vrhu v sredi konce testa skupaj. Žlikrofe kuhaj v osoljeni vreli vodi narahlo 10—15 minut, kuhane poberi ven in stresi v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule. Postavi žlikrofe kot samostojno jed na mizo.

134 **Krompirjevi žlikrofi s suhim svinjskim mesom.** Napravi vse kakor za idrijske žlikrofe, le med nadev primešaj nekaj žlic kuhanega, drobno zrezanega suhega svinjskega mesa.

135 **Solatni zrezki.** Za te zrezke je dobra vsaka solata, tudi endivija. Kadar solato trebiš in odstraniš zelena peresa, jih operi in skuhaj v zavreli vodi, kuhane odcedi in dobro ožmi ter z vejico zelenega petršilja na deski dobro sesekljaj; nato osoli in prideni nekoliko drobno zrezane in v masti precvrte čebule. Če je kuhane solate $^1/_2$ l, prideni drobno jajce, ščep popra, polovico v vodi napojene in ožete žemlje ali kruha, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. Iz tega napravi 3 prste široke, okrogle zrezke in jih po obeh straneh v masti speci.

136 **Zeljnate klobasice, nadevane z rižem in mesom.** Kuhaj v slani vodi 10 minut 12 večjih zeljnatih listov, katerim si nekoliko porezala storžke. Kuhane liste stresi na rešeto, da se odteko, in jih nadevaj s sledečim nadevom: Zmešaj prav dobro 1 jajce, prideni $^1/_8$ kg napol praženega riža, 2 žlici drobno zrezanega, kuhanega ali pečenega mesa (okus izboljša zlasti košček zrezane šunke), primešaj velik ščep popra, nekoliko soli in žličico drobno zrezane in v masti precvrte čebule. Vsak nadevan list zvij v klobasico in ga

položi v pomazano kozo drugega poleg drugega. Polij te klobase z žlico razbeljene masti in jih postavi za četrt ure v pečico, da se zarumené. Postavi jih kot samostojno jed na mizo.

137 **Sarma.** Skuhaj perišče kislega zelja, ga podmeti, zabeli in osoli, stresi v široko kozo in prideni veliko žlico pretlačenih paradižnikov. Sesekljaj 15 dkg sirovega svinjskega mesa in ga deni v kozico, v kateri si razbelila žlico masti in v njej zarumenila žlico drobno zrezane čebule. Ko se meso med mešanjem nekoliko popraži, mu prideni 3 žlice opranega riža, vse nekoliko premešaj in naloži na liste kislega zelja, če pa teh nimaš, vzemi liste sveže zeljnate glave, ki jih pa prej prevri. Tako nadevane klobase pokladaj v pripravljeno zelje drugo poleg druge, pokrij kozo in duši vse skupaj 20—25 minut, da se riž zmehča. Postavi kot samostojno jed s krompirjem v oblicah na mizo.

138 **Skuha.** Skuhaj 2 pesti kislega zelja; v drugi posodi kuhaj 3 srednje debele, olupljene in na kose zrezane krompirje; v tretji posodi pa kuhaj $^1/_8$ l čez noč namočenega fižola. Vse osoli po okusu, in ko je kuhano, napravi v kozi bledo prežganje iz 2 žlic olja ali masti in žlice moke. V to prežganje stresi najprej zelje z zélnico vred (če je zélnica prekisla, potem te ne) in nato še fižol in krompir s krompirjevko vred. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, postavi kot samostojno jed ali prikuho na mizo.

Prikuhe.

139 **Zelenjava.** Med prikuhami zavzema najvažnejše mesto zelenjava, ki vsebuje zelo veliko važnih redilnih snovi in ima zato tudi velik vpliv na sestavo naše krvi; zlasti vpliva uživanje zelenjave ugodno na naša prebavila. Uživanje zelenjave priporočajo tudi zdravniki predvsem slabokrvnim, revmatičnim, sladkornobolnim, debelušnim itd. Seveda pa mora biti zelenjava pravilno pripravljena, da ohrani vse redilne snovi, ki jih vsebuje.

Predvsem pomnimo: Zelenjavo moramo pred uporabo vedno dobro očistiti. Zelenjavo, ki prija našemu okusu že sirova, uživajmo vedno sirovo, kajti pri kuhanju se izgubi kolikor toliko hranilnih soli (takozvanih vitaminov, ki imajo važno vlogo v naši prehrani). Ako zelenjave ne moremo uživati sirove, potem je najbolje, ako jo parimo v posebnih loncih. Ker pa teh loncev skoraj v nobenem gospodinjstvu nimajo, moramo pač tembolj paziti pri kuhanju: Zelenjavo kuhamo vedno v zavreli vodi; odvišne vode, v kateri se je kuhala zelenjava, nikdar ne zavržimo, temveč jo vedno porabimo (za polivanje prikuh in za zelenjavno juho).

Navajamo nekaj zelenjav in prikuh in njih hranilno in zdravilno vrednost:

Česen priporočajo v novejšem času zdravniki proti najrazličnejšim boleznim, zlasti pa proti povapnjenju žil. Uporabljamo ga predvsem kot začimbo k prikuhi.

Fižol je zelo tečen in nasitljiv. Priporoča se zlasti onim, ki opravljajo težka telesna dela, pa tudi za otroke je zelo priporočljiv. Vendar ga otrokom ne dajaj celega, temveč vedno pretlačenega kot piré.

Gobe so zelo priljubljena, vendar nevarna jed, kajti goba, ki je 48 ur odrezana, je strupena. Redilnosti gobe nimajo skoraj nobene, redilni so le pridatki, ki jih dajemo h gobam.

Grah je prav tako zelo priljubljena jed. Mlad grah je lahko prebavljiv, vendar ga dajemo majhnim otrokom le pretlačenega kot piré.

Karfijola je nekoliko teže prebavljiva. Priporoča se predvsem sladkornobolnim.

Koleraba ne vsebuje toliko redilnih snovi, toda vpliva ugodno na želodec in čreva.

Korenje uživamo sirovo ali v različnih prikuhah. Je izborno domače sredstvo proti naduhi (astmi), črvom (glistam) in je izvrstno čistilo za kri.

Črne korenine so tudi zelo okusna jed, vendar z manjšimi redilnimi snovmi, radi česar jih naj uživajo zlasti debelušni in oni, ki trpé na protinu. Črne korenine so zelo nasitljive, toda ne redé.

Krompir ni toliko redilen, kot se splošno misli, toda je zelo nasitljiv in ima važno vlogo v prehrani našega naroda.

Leča je kakor fižol zelo tečna in nasitljiva jed ter priporočljiva prav tako kakor fižol predvsem za one, ki težko telesno delajo. Vodo, ki jo odliješ kuhani leči, daj otroku, ki trpi na črvih (glistah).

Ohrovt je izvrstna domača prikuha. Priporoča se zlasti za sladkornobolne in debelušne (za zadnje ga pripraviš s prav malo masti).

Paradižnik je danes že zelo upoštevan pridatek k različnim jedilom, ker je zelo lahko prebavljiv. Nekateri ga uživajo kar sirovega: prerežejo ga čez polovico, nekoliko posolijo ter ga použijejo s kruhom.

Rdeča pesa je priporočljiva za bolne na srcu.

Por vpliva ugodno na prebavila.

Repa je zelo lahko prebavljiva in je izvrstno hranilo za nervozne in one, ki bolehajo na raku. Ponekod jedo otroci repo kar sirovo, kar je zelo hvalevredno, ker je repa tudi izvrstno sredstvo proti črvom.

Sirova solata je zlasti priporočljiva za nervozne in živčno bolne ljudi, pa tudi zdravi je ne smejo prezirati.

Špargelj vsebuje veliko zdravilnih soli, je zelo lahko prebavljiv (zlasti mlad) in zelo okusen. Škoda le, da je predrag.

Špinača je bogata na železu, radi česar naj jo uživajo predvsem oni, ki trpé na pomanjkanju krvi. Za majhne otroke je izvrstno hranilo.

Zélena se priporoča revmatičnim in na protinu bolnim, ker žene na vodo.

Kislo zelje izredno čisti čreva, jih razkužuje in ga ne smemo prezreti zlasti pri črevesnem katarju. Kislo zelje

vzbuja apetit in ga uživajmo zato tudi pred jedjo. Že mala kavna žlica sirovega kislega zelja na tešče zadostuje, da se ti čreva lahko izpraznijo.

140 **Krompir v oblicah.** Krompir operi, ga zreži na polovice, deni v lonec in zalij z vročo vodo. Nato ga osoli in kuhaj do mehkega.

141 **Zabeljen krompir.** Olupi krompir, ga zreži na kosce ter kuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga stresi v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem (prilij tudi nekoliko krompirjevke) in zabeli z razgretimi ocvirki.

142 **Pražen krompir.** Operi 6 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in takoj olupi ter nareži v kozo, v kateri si razbelila in zarumenila v dveh žlicah masti nekaj koscev čebule. Nato krompir osoli, prepolji in nekaj minut na odprtem ognjišču praži.

143 **Krompir pečen.** Krompir operi, ga stresi v kozo in speci v vroči pečici. Na mizo postavi olupljenega s kislim zeljem, sirovim maslom ali kislo repo.

144 **Mali krompir (kifeljčar).** Mali krompir ostrgaj, operi in skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi in stresi v razbeljeno sirovo maslo, ga potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, prepolji in stresi na krožnik. Tudi lahko kuhaš ta krompir neolupljen in šele kuhanega olupiš, ga streseš v sirovo maslo ali mast ter potreseš s petršiljem.

145 **Krompirjev piré.** Operi 6—8 srednje debelih krompirjev in jih skuhaj. Kuhane odcedi in olupi, jih stresi v lonec in še vroče dobro stlači s tolkačem. Nato prilij $^1/_8$ l vročega zavretega mleka, nekoliko osoli, prideni za debel oreh sirovega masla, vse skupaj dobro premešaj in postavi takoj na mizo.

146 **Krompirjev piré iz olupljenega krompirja.** Skuhaj kakih 5 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhane odcedi in dobro stlači s tolkačem ali kuhalnico, prilij zajemalko vročega mleka in žlico kisle smetane ali košček sirovega masla. S tem krompirjem obloži meso. — Drugi način: Pripravi prav tak krompirjev piré, le da mu primešaš 1 rumenjak. V kozi razgrej za oreh sirovega masla, in ko se ta nekoliko razgreje, stresi v kozo krompir in ga postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. Postavi krompir s praženim mesom na mizo.

147 **Piré iz pečenega krompirja.** Krompir operi in položi v vročo pečico, da se speče, pečenega olupi in stresi v lonec ter ga prav dobro stlači. Za šest krompirjev prilij $^1/_8$ l zavrelega vročega mleka, prideni nekoliko soli in za debel oreh sirovega masla ter vse skupaj še dobro premešaj.

148 **Zapečen krompirjev piré.** Olupi 8—10 krompirjev, jih operi in skuhaj v slani vodi, kuhane odcedi in dobro stlači. Prideni krompirju za jajce sirovega masla, nekaj žlic vročega mleka, ščep popra in 1 rumenjak. Ko si vse dobro zmešala, naloži krompir v obliki hribčka v skledo, pomazano s sirovim maslom, in postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. Krompir postavi s kiselkasto ali drugo omako na mizo.

149 **Krompir z mlekom.** Stresi v lonec 2 l olupljenega in na kose zrezanega krompirja, ga osoli in skuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, dobro stlači in zmešaj, ga deni v skledo, mu napravi v sredi jamico ter vlij vanjo liter zavrelega mleka.

150 **Dušen krompir z mlekom.** Olupi in operi 8 srednje debelih krompirjev, namaži primerno kozo s sirovim maslom in naloži v kozo vrsto na listke narezanega krompirja, potresi ga z nekoliko soli in kumne ter žličico nastrganega bohinjskega sira, nato novo vrsto krompirja itd., dokler ni koza polna. Na vrh deni krompir. V lončku zmešaj $^1/_4$ l mrzlega mleka z 1 jajcem in vlij to na vloženi krompir. Po vrhu položi tenke koščke sirovega masla, pokrij krompir in ga deni v pečico, da se zmehča in nekoliko zarumeni.

151 **Parjen krompir.** Zreži olupljen in opran krompir na za lešnik debele kocke ter ga operi. Razgrej v kozi (za krožnik krompirja) žlico masti, stresi vanjo nekoliko drobno zrezane čebule, in ko se ta prav malo zarumeni, prideni krompir in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Zalij do polovice s toplo vodo, nekoliko osoli in pokrito pari, da se krompir zmehča.

152 **Petršiljev krompir.** Krožnik kuhanega, olupljenega krompirja zreži na listke. Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla, prideni žlico zrezanega zelenega petršilja in krompir, ga osoli in potresi s ščepom popra. Vse skupaj narahlo premešaj, primešaj narahlo en rumenjak ter postavi kot prikuho na mizo.

153 **Petršiljev krompir h klobasam.** Skuhaj 1 kg olupljenega in na kosce zrezanega krompirja; zraven kuhaj 1—2 zrezani šalotki in 1 zrezano petršiljevo korenino. Ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni žlico moke, ki si jo zmešala s 3 žlicami vode, prideni še 4—6 dkg sirovega masla in pest zrezanega zelenega petršilja. Ko vse skupaj prevre, zmešaj narahlo z vilicami in postavi na mizo.

154 **Petršiljev krompir na francoski način.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev, kuhane olupi in zreži na kocke ter jih stresi v tole omako: Deni v kozo za drobno jajce sirovega masla in v njem nekoliko zaruméni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, prideni kavno žlico moke, dobro premešaj, osoli in prideni še drobno zrezano sardelo ali nekoliko sardelnega masla; zalij s $^1/_4$ l toplega mleka, in ko nekaj minut vre, prideni krompir ter pusti, da prevre. Ta krompir postaviš lahko kot samostojno jed ali z zabeljeno karfijolo na mizo.

155 **Drobnjakov krompir.** Drobnjakov krompir se pripravi prav tako kakor pod št. 152, samo da daš namesto petršilja žlico drobno zrezanega drobnjaka.

156 **Zeliščni krompir kot pomladanska prikuha.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev, jih odcedi, olupi in zreži na tenke kosce. Razgrej v kozi 2 žlici olja, prideni za žlico drobno zrezanega zelišča, n. pr. listov od šalotke, pehtrana, krebuljice, peresec žajbelja, zelenega petršilja, trpotca in drobnjaka; ko se to nekaj minut v olju duši, prilij $^1/_4$ l tople vode, osoli, in ko še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in na listke zrezani krompir. Ko krompir nekaj minut v tej omaki vre, ga postavi kot samostojno prikuho na mizo.

157 **Beneški krompir.** Krompir olupi, operi in razreži na mezinec debele koščke, ga nekoliko posoli in položi vsak košček v razgreto olje (ki naj ga bo v kozi za prst visoko). Ko se krompir na eni strani zarumeni, ga obrni, in ko se je tudi na drugi strani zarumenil, ga postavi kot prikuho s kislim zeljem ali repo na mizo.

158 **Solnograški krompir.** Deni v kozo za jajce sirovega masla, žličico moke, nekoliko soli, pol žličice kumne, lovorjev list in ščep popra; vse skupaj nekoliko duši, prilij $^1/_2$ l tople juhe in med mešanjem kuhaj 5 minut. Posebej kuhaj 1 kg opranega krompirja, kuhanega olupi in zreži na liste v pripravljeno omako. Ko vse dobro prevre, je jed gotova. V omaki pripravljeni krompir lahko postaviš tudi v pečico, da se nekoliko zarumeni.

159 **Vegetarijanski krompir z gobami.** Operi 6—8 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in olupi. Posebej duši s sirovim maslom nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja ter tri pesti opranih in ožetih gob. Namaži primerno kozo s sirovim maslom in naloži vanjo vrsto na listke zrezanega krompirja, ki ga nekoliko posoli; na krompir devaj dušene gobe in na te zopet krompir, ki ga zopet posoli. V lončku zmešaj $^1/_4$ l mrzlega mleka z 1 jajcem, vlij to na vloženi krompir, potresi po vrhu s parmazanskim sirom in polij z raztopljenim sirovim maslom. Krompir postavi za četrt ure v pečico.

160 **Krompir z bohinjskim sirom.** Skuhaj približno 1 kg opranega krompirja, ga odcedi in olupi. Potem namaži kozo z mastjo, stresi vanjo polovico olupljenega in na listke zrezanega krompirja, ga polij s posebej pripravljeno omako, naloži zopet vrsto krompirja in zopet polij z omako. Tako pripravljeni krompir postavi v pečico, da se še nekoliko zapeče; pečenega postavi s solato na mizo. — Omako pripravi takole: V posodo ubij 2 jajci, dodaj 2 žlici kisle smetane, 2 žlici nastrganega bohinjskega sira in nekoliko soli ter vse skupaj dobro zmešaj in polij po krompirju.

161 **Krompir z jabolki.** Skuhaj 2 debela, olupljena in na debele kosce zrezana krompirja in ju osoli; posebej skuhaj 1—2 olupljeni kisli jabolki, ki ji tudi zreži na kosce. Ko je krompir kuhan, ga odcedi in prideni k jabolkoma in pusti, da se vse skupaj še nekaj časa kuha. Nato razgrej žlico masla in zarumeni v njem žlico krušnih drobtin, vse dobro stlači, in ko prevre, postavi kot prikuho na mizo.

162 **Krompir z ocvirki.** Operi krompir in ga skuhaj, kuhanega odcedi in olupi, ga nareži v plitvo skledo za 2 prsta na debelo, polij po krompirju razgrete ocvirke, naloži zopet krompirjeve liste in ocvirke, pokrij ter postavi v ne prevročo pečico za 10 minut. Postavi krompir s solato ali kislim zeljem na mizo.

163 **Krompir v mavrahovi omaki.** Mavrahe (smrčke) osnaži, operi in zreži na drobne kosce. Nato razgrej za 2 pesti mavrahov žlico masti, prideni drobno zrezane čebule in zelenega petršilja ter mavrahe. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo dali iz sebe; nato jih potresi s pol žlice moke, še duši ter zalij s $^1/_4$ l juhe. Ko 5 minut vro, jim prideni žlico kisle smetane, ščep popra in soli. Ko vse skupaj prevre, prideni krožnik kuhanega in na listke zrezanega krompirja ter pusti, da v tej omaki prevre.

164 **Krompir v papriki.** Olupi, operi in zreži na kocke 2 olupljena debela krompirja. Deni v kozo žlico masti, drobno na listke zrezano čebulo, ščep sladke in ščep pekoče paprike; ko se čebula zarumeni, prideni pripravljeni krompir. Praži ga

med večkratnim mešanjem 10 minut, osoli ter prideni žlico paradižnikove mezge, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in prilivaj počasi $^1/_4$ l tople vode. Ako hočeš, prideni tudi nekoliko kumne. Vse skupaj kuhaj še četrt ure.

165 **Krompir v prežganju.** Olupi krožnik krompirja, operi ga, zreži na kocke ter kuhaj v zavrelem slanem kropu (ki ga mora biti toliko, da je krompir pokrit). Posebej napravi prežganje iz žlice masti in žlice moke, ga razredči z majhno zajemalko mrzle vode in zlij to prežganje v krompir. Prideni še vejico majarona in lovorjev list. Ko nekoliko časa vre, prideni kisa po okusu ter postavi krompir kot prikuho z makaroni, karfijolo, ocvrtimi črnimi koreninami, zabeljenim fižolom v stročju, solatnimi zrezki ali krvavimi klobasami na mizo.

166 **Krompir v omaki svežih kumar.** Olupi srednje veliko kumaro, jo nakrhljaj ali zreži na listke, deni v skledo, polij z 2 žlicama kisa in nekoliko osoli. Tako pripravljeno kumaro pokrij in postavi za uro na stran, da zvodeni. Medtem napravi prežganje iz polne žlice masti in žlice moke, in ko se bledo zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja in še mešaj, da se rumenkasto zarumeni. Nato kumaro ožmi in jo stresi v prežganje, da se duši 10 minut. Zalij kumaro s $^1/_4$ l juhe, vode ali mleka in kuhaj še četrt ure. Nato prideni žlico kisle smetane in zreži v to omako 3—4 kuhane, olupljene in na listke zrezane krompirje. Ko krompir v tej omaki prevre, ga postavi kot samostojno prikuho na mizo.

167 **Gorčični krompir.** Zarumeni v žlici masti drobno zrezano čebulo in prideni žlico moke. Ko se nekoliko zarumeni, dodaj pičlo žlico gorčice, velik ščep popra in nekoliko soli ter prilij zajemalko juhe ali vode; ko vse to prevre, dobro premešaj, da je omaka gladka, prilij še žlico kisa in stresi v omako za globok krožnik kuhanega, olupljenega in na listke zrezanega krompirja. Vse to narahlo premešaj in prevri. Postavi krompir z makaroni, ocvrtimi smrčki, zabeljeno karfijolo, zabeljenim grahom, ocvrtimi črnimi koreninami, špinačnimi zrezki, mesom ali polento na mizo.

168 **Krompirjeva sekanica (vegetarijanska).** Razgrej v kozi za jajce sirovega masla, prideni pol žlice moke, premešaj, prilij $^1/_4$ l mleka in osoli; ko dobro premešaš, pusti, da zavre. Nato prideni žličico zrezanih kapar, srednje debelo, olupljeno in na kocke zrezano rdečo peso, 3—4 kuhane, olupljene

in na kocke zrezane krompirje in 2 slani ali kisli kumarici, prav tako zrezani. Vse skupaj duši 5 minut. Preden daš jed na mizo, prideni še nekaj kapljic limonovega soka. Podaj to sekanico s pečenko ali drugim mesom.

169 **Posušen fižol.** Posušen fižol se pripravi kakor svež, le poprej ga namoči že prejšnji večer v mlačni vodi, drugi dan vodo odlij in ga zopet zalij z novo toplo vodo, ga osoli in kuhaj do mehkega.

170 **Fižolov piré z mlekom.** Namoči zvečer $^1/_4$ l belega fižola in ga drugi dan zavri; ko zavre, mu odlij vodo, ga nanovo zalij z 1 l tople vode, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhani fižol dobro pretlači in ga zalij z mlekom, toliko da lahko prevre, vendar pa mora biti gost. Ta piré naloži v skledo, ga okrasi s precvrto čebulo in postavi kot samostojno jed z volovskim očesom na mizo.

171 **Stročji fižol s smetano.** Skuhaj krožnik stročjega fižola v osoljeni vreli vodi, kuhanega odcedi ter ga stresi v skledo. V ponvi razgrej za pol jajca sirovega masla in ga polij po fižolu, ki si ga prej potresla s krušnimi drobtinami. Nato deni v ponev še 2 žlici kisle smetane, in ko prevre, polij tudi to po fižolu.

172 **Stročji fižol s korenjem.** Duši majhen krožnik osnaženega in na rezance zrezanega korenja v 2 žlicah olja ali masti, v katero si dala za pol žlice drobno zrezanega zelenega petršilja, čebule in česna; med dušenjem prilij semtertja tople vode. Ko se korenje zmehča, ga potresi z majhno žlico moke ter mešaj še 2 minuti. Nato zalij korenje s krompirjevko ali toplo vodo (za zajemalko). Posebej skuhaj krožnik na poševne rezance zrezanega stročjega fižola. Ko je fižol kuhan, ga odcedi in stresi z nekaj žlicami fižolovke v pripravljeno korenje; poprej še vse osoli, prideni ščep popra, in ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in žlico kisa. Na mizo postavi kot samostojno jed s polento ali kot prikuho k mesu.

173 **Stročjega fižola mešanica s fižolom.** Skuhaj krožnik stročjega fižola v slani vodi. Kuhanega odcedi in skozi mesni stroj pretlači ali drobno zreži. Posebej skuhaj $^1/_4$ l namočenega fižola in ga prav tako zreži ali sesekljaj. V kozi razgrej 4 žlice olja, v razgreto olje deni strok drobno zrezanega česna in čebule in stresi vanj pripravljeni fižol. Ko prevre, prideni ščep popra in postavi ta piré kot samostojno prikuho s telečjim jezikom na mizo.

174 **Fižolova mešanica s krompirjem.** Skuhaj $^1/_4$ l belega, namočenega fižola. V drugi posodi kuhaj v slani vodi 4 srednje debele, olupljene in zrezane krompirje; ko je oboje kuhano, odcedi in dobro stlači. Razgrej 1—2 žlici ocvirkov ali masla, in ko se razbeli, prideni nekaj koščkov čebule ali česna; ko se zarumeni, polij to po stlačenem fižolu, ki si mu pridala tudi kuhani krompir z nekaj vode vred. Vse skupaj dobro premešaj in postavi kot prikuho s kislo repo na mizo.

175 **Pražen grah.** Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla in deni v razgreto maslo žličico drobno zrezanega zelenega petršilja. Ko se nekoliko precvre, prideni krožnik izluščenega in opranega graha, prilij 1—2 žlici vode, osoli in pokrito počasi praži, premešaj večkrat, da je grah povsod enako mehak. Ko se posuši in zmehča, ga potresi z moko (za majhno žlico), premešaj, zalij z 2—4 žlicami juhe in prideni ščep popra in žlico kisle smetane.

176 **Grah s smetano.** Skuhaj v zavreli slani vodi $^1/_2$ l mladega, izluščenega graha z vejico janeževega perja. Kuhanega odcedi, stresi na krožnik, ga potresi s krušnimi drobtinami (za pol žlice) in zabeli z razgretim sirovim maslom; nato zavri 2 žlici kisle smetane in jo polij po grahu.

177 **Grahov piré.** Skuhaj krožnik debelega graha (že starega) v slani vodi. Kuhanega odcedi in pretlači. V kozi razgrej za pol jajca sirovega masla ali masti in zaruméni v njej pol na majhne kocke zrezane žemlje in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Prideni pretlačeni grah z grahovko vred ter dobro premešaj. Prideni še žlico kisle smetane, in ko prevre, postavi piré kot prikuho na mizo. Na isti način pripraviš piré iz suhega graha.

178 **Buča kot prikuha.** Olupi mlado, zeleno bučo, jo zribaj kakor kislo repo, stresi v skledo, posoli, prideni nekoliko kumne in 2 žlici kisa. Pokrij in premešaj; tako naj stoji 1 uro. Napravi bledo rumeno prežganje iz žlice moke in žlice masti, ki si mu pridala nekoliko drobno zrezane čebule. Prideni ožete buče in počasi duši; čez nekaj časa prilij zajemalko tople vode, in ko buče nekaj časa vro, jih postavi kot prikuho na mizo.

179 **Buča s paradižniki.** Pripravi vse kakor pod št. 178, le da prideneš potem, ko si bučo dušila, 2 kuhana in pretlačena paradižnika; ko še nekaj minut vre, prideni še 1—2 žlici kisle smetane in prevri.

180 **Zabeljena karfijola.** Karfijoli poreži liste in spodaj steblo, da ostane cela. Položi jo v globoko kozo, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhano vzemi z lopatico iz koze, jo položi na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom.

181 **Karfijola zabeljena z oljem.** Osnaži in razcepi cvetke, jih operi in skuhaj v slani vodi; kuhane odcedi, stresi na krožnik in potresi s krušnimi drobtinami ter zabeli z razgretim oljem. (Posebno dobra in priporočljiva jed za take, ki imajo slab želodec.)

182 **Rumena koleraba.** Olupi debelo kolerabo, jo zreži na majhne kocke, prilij ji vode, da je pokrita, prideni ščep kumne in soli ter kuhaj do mehkega. V kozi razgrej žlico masti; ko se razgreje, prideni pol žlice moke, in ko se ta zarumeni, še kolerabo, kateri si poprej odcedila polovico vode; če je pregosto, prilij še nekaj žlic krompirjevke. Ko še 5 minut vre, je jed gotova.

183 **Rumena koleraba v mlečni omaki.** Olupi rumeno kolerabo, jo zreži na rezance, stresi v lonec v osoljeno vrelo vodo in kuhaj do mehkega. V kozi razgrej za pol jajca sirovega masla, prideni istočasno žlico moke in mešaj 1 minuto; nato prilij za zajemalko toplega, nezavretega mleka in dobro zmešaj, da postane omaka gladka. Nato prideni kuhane, napol odcejene kolerabe, dobro premešaj, prideni ščep popra in žličico kisa. Ko še prevro, postavi kolerabe s krompirjevim piréjem na mizo.

184 **Vrhzemeljske kolerabice.** Osmukaj kolerabam mlade liste, jih operi, zreži na rezance ter skuhaj v zavreli slani vodi. Kolerabe same pa olupi, skuhaj cele in kuhane zreži na rezance. (Od starih kolerab porabi samo, kar je mehkega.) Napravi bledo prežganje iz masti in moke, v katero si dala drobno zrezane čebule in česna. Prideni pripravljene kolerabe in odcejene listne rezance, osoli, prideni velik ščep popra in prilij nekoliko vode, v kateri so se kuhale kolerabe, in še nekaj žlic krompirjevke. Ko kolerabe nekaj minut vro, so gotove. Ako hočeš, prideni kolerabam en kuhan in stlačen krompir.

185 **Korenje na preprost način.** Olupi debel koren, ga nastrgaj na repnem strgalniku in skuhaj v vreli osoljeni vodi; napravi bledo prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, prideni nekoliko odcejeni koren, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, premešaj in zalij z zajemalko juhe ali

krompirjevke; ko še nekaj minut vre, postavi korenje s krompirjevim piréjem na mizo.

186 **Okisano korenje.** Srednje debel koren ostrgaj in zreži na rezance. V kozi razgrej žlico masti in prideni nekoliko drobno zrezane čebule; ko se nekoliko zarumeni, stresi vanjo zrezani koren. Premešaj in duši ga nekaj minut, potresi z žličico moke in prilij $^1/_4$ l vode, osoli in prideni nazadnje, ko prevre, žlico kisa.

187 **Zabeljeno korenje.** Srednje debel koren ostrgaj, zreži na rezance, stresi v lonec, osoli in skuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, stresi v skledo, potresi s krušnimi drobtinami in polij z razgretim sirovim maslom.

188 **Korenje v smetani.** Ostrgaj debel koren, ga zreži na rezance in kuhaj v zavreli slani vodi. V kozi razgrej žlico masti in prideni vroči masti pol žlice moke, ki jo dobro zmešaj, dodaj žlico vode in kisle smetane, kuhano ter odcejeno korenje, ščep popra in kuhaj vse skupaj nekaj minut. Postavi korenje s krompirjevim piréjem na mizo.

189 **Mlado korenje z grahom.** Osnaži in operi mlado, drobno korenje. V kozi razgrej za krožnik korenja žlico masti in stresi v razgreto pripravljeno korenje, premešaj, pokrij in duši skoraj do mehkega. Posebej kuhaj za polovico manj oluščenega graha ter stresi kuhanega z vodo vred h korenju, osoli, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja, ščep popra in nazadnje žlico moke, zmešane z vodo. Ko vse skupaj prevre, postavi jed kot prikuho na mizo.

190 **Korenov piré s krompirjem.** Neolupljen debel koren operi, skuhaj in kuhanega ostrgaj na krušnem strgalniku. Posebej skuhaj v slani vodi dva olupljena, na kosce zrezana krompirja. Razgrej za drobno jajce sirovega masla ali masti od pečenke ter prideni koren, odcejeni, dobro stlačeni krompir, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in ščep popra. Vse dobro premešaj in postavi k pečenki na mizo.

191 **Podmetena korenova prikuha.** Olupi zeleno kolerabo in celo skuhaj. Kuhano zreži (kar je mehkega) na majhne kocke. Posebej duši v 2 žlicah masti debel, ostrgan in na rezance zrezan koren. Ko se koren zmehča, mu prideni pripravljeno kolerabo, dva srednje debela, olupljena in na kocke zrezana kuhana krompirja z vodo vred, v kateri se je kuhal krompir, osoli in podmeti (zmešaj) 1 žlico moke in 3 žlice vode, prideni nekoliko drobno zrezanega petršilja in ščep popra. Ko

vse skupaj še nekaj minut vre, postavi kot samostojno jed ali prikuho na mizo.

192 **Sirovo korenje z jabolki.** Ostrgaj in nastrgaj 2 rumena korena, prav tako jabolko in drobno čebulo, prideni nekaj zrn soli in limonov sok. Premešaj in postavi na mizo.

193 **Črni koren zabeljen.** Osnaži in ostrgaj črni koren in vsako korenino sproti polagaj v mrzlo vodo, zmešano z nekoliko kisom. Nato ga kuhaj v zavreli slani vodi 1 uro. Kuhanega odcedi, stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli s sirovim maslom.

194 **Črni koren ocvrt.** Skuhaj v slani vodi osnažen koren, ga stresi na rešeto, da se odteče, in še toplega povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri na masti.

195 **Kumare s krompirjem.** Skrhljaj 2 srednje veliki in olupljeni kumari, ju stresi v skledo in posoli. Posebej skuhaj v slani vodi 4 olupljene in na kosce zrezane krompirje. Deni v kozo žlico masti, žlico drobno zrezane čebule in ščep sladkorne sipe. Ko se nekoliko zarumeni, prideni še žlico moke; ko se tudi moka zarumeni, prideni rahlo ožete kumare, jih dobro premešaj in duši v prežganju 2 minuti. Zalij jih s krompirjevko. Krompir pa dobro stlači in ga prideni kumaram. Ko vse še nekaj minut vre, prideni velik ščep popra in žlico kisa. Okus še zboljšaš, če prideneš žlico kisle smetane. Tudi lahko prideneš žlico pretlačenih paradižnikov.

196 **Brstični ohrovt.** Osnaži ohrovtovo brstje, ga skuhaj v zavreli slani vodi in kuhanega odcedi. Če je kuhanega brstja $^1/_2$ l, razbeli 2 žlici olja, prideni pol žlice moke in mešaj; ko se nekoliko zarumeni, prideni strok zrezanega česna in petršilja ter še nekoliko zarumeni, nakar prideni brstje in ščep popra. Ko se je brstje nekaj minut pražilo, mu prilij za majhno zajemalko juhe od brstja ali krompirjevke. Ko še prevre, je ohrovt gotov.

197 **Brstični ohrovt ocvrt.** Osnaži brstiče, jih operi ter prekuhaj v osoljeni zavreli vodi, pa ne premehko; nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Povaljaj brstiče najprej v moki, raztepenem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri na masti. Postavi brstiče s krompirjem v prežganju ali s paradižnikovimi makaroni na mizo.

198 **Brstični ohrovt s sirovim maslom.** Osnaži brstje, ga skuhaj v slani vodi, kuhanega narahlo odcedi, razgrej za $^1/_2$ l kuhanega brstja za jajčno velikost sirovega masla, prideni

brstje, ščep popra in praži še nekaj minut. Brstiče postavi kot prikuho z dušenim rižem na mizo.

199 **V smetani pečeni ohrovt.** Srednje veliko ohrovtovo glavo zreži na 4—6 delov, ki jih skuhaj v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v dobro pomazano kozo, polij z nekaj žlicami kisle smetane, da je ohrovt pokrit, ter postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. S tem ohrovtom lahko obložiš razsoljen (pacan) jezik ali pa ga daj kot samostojno jed z dušenim rižem na mizo.

200 **Pesa vegetarijanska.** Skuhaj do mehkega 3 debele rdeče pese, kuhane odcedi, olupi in na krušnem strgalniku nastrgaj. Razgrej v kozi 2 žlici olja, stresi vanje drobno zrezano čebulo, premešaj in prideni nastrgano peso, jo zalij z nekaj žlicami juhe ali kropa, osoli, prideni velik ščep kumne, pokrij in duši vse skupaj 5 minut. Nato prideni olupljeno in nastrgano jabolko in duši še 10 minut; nazadnje prideni še 2 žlici kisle smetane, in ko prevre, daj jed kot prikuho k mesu, cmokom, rezancem ali sličnemu na mizo.

201 **Pesa z mlekom.** Skuhaj 2 debeli, oprani, rdeči pesi v mehko. Kuhani odcedi, olupi in nastrgaj na krušnem strgalniku. Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla ali masti, stresi vanjo nastrgano peso, prideni nekoliko soli, ščep kumne in praži vse skupaj 10 minut. Nato potresi pičlo žlico moke, še dobro premešaj in zalij peso z zajemalko toplega, nezavretega mleka. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni nekaj kapljic limonovega soka. Postavi kot prikuho na mizo.

202 **Por z drobtinami.** Deset porov osnaži, operi, zreži na 3 cm dolge kose in jih kuhaj v zavreli slani vodi 15 minut. Nato por odcedi, ga stresi v kozo in zalij z juho, da je pokrit; prideni mu žlico v masti zarumenjenih drobtin in žlico kisa ter kuhaj še četrt ure. Preden ga postaviš na mizo, prideni žlico kisle smetane.

203 **Por s krompirjem.** Deset porov osnaži, operi, zreži na 2 cm dolge kose in jih skuhaj v osoljeni vreli vodi; kuhane odcedi in stresi v kozo, v kateri si bledo zarumenila 4 dkg moke v 6 dkg sirovega masla, nato prav dobro premešaj in prideni 2 posebej skuhana, olupljena in dobro stlačena krompirja, prilij tudi krompirjevko in ščep popra. Ko vse skupaj prevre, postavi kot samostojno prikuho na mizo.

204 **Por v smetani.** Deset porov osnaži, operi, zreži na 3 cm dolge kose in jih skuhaj v osoljeni vreli vodi, kuhane odcedi in stresi v kozo, v kateri si bledo zarumenila 4 dkg moke v

6 dkg sirovega masla; nato por dobro premešaj in prilij nekaj žlic juhe. Ko nekoliko povre, prideni nekaj žlic kisle smetane. Preden postaviš por na mizo, zamešaj vanj sirov rumenjak in nekaj kapljic limonovega soka.

205 **Rdeča redkvica kot prikuha.** Redkvico operi, ji poreži koreninice in jo z listi vred skuhaj. Kuhano sesekljaj, stresi v redko prežganje, osoli in zalij s krompirjevko. Ko prevre, ji prideni še ščep popra in, če hočeš, še žlico kisle smetane.

206 **Aleluja.** Olupke oprane repe posuši nad ognjiščem in shrani posušene na suhem; kadar jih rabiš, jih namakaj en dan v mrzli vodi ter jih skuhaj do mehkega. Kuhane odcedi in dobro sesekljaj. Napravi svetlo rumeno prežganje, prideni drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, sesekljane olupke, ki jih zalij z juho, v kateri se je kuhalo suho svinjsko meso, in ščep popra. Vse naj še nekaj minut vre, nakar postavi jed kot prikuho na mizo.

207 **Bela repa.** Olupi in zreži na kocke 2 olupljeni, srednje debeli repi, stresi ju v lonec v zavrelo slano vodo, prideni ščep kumne in kuhaj s toliko vode, da lahko vre. Kuhano repo odcedi in jo zlij v tole omako: Deni v kozo za drobno jajce sirovega masla in žlico moke ter mešaj 1 minuto, nato prilij $^1/_4$ l toplega, nezavretega mleka in mešaj, da postane omaka gladka. Ko si stresla repo v omako, jo kuhaj še 10 minut.

208 **Sladka repa.** Olupi in zreži na majhne kocke 2 srednje debeli repi ter ju skuhaj v osoljeni vreli vodi (ko si pridala pol žličice kumne) do mehkega. Nato razgrej v kozi za pol jajca kuhanega masla, stresi vanj pol žličice sladkorne sipe in pol žlice moke. Ko se prežganje med vednim mešanjem zarumeni, prideni kuhano in napol odcejeno repo, in ko vse skupaj še nekaj minut vre, je repa gotova.

209 **Sladka repa s krompirjem v prežganju.** Olupi in zreži eno repo na majhne kocke, jo operi, deni v lonec, prideni ščep kumne in zalij z vročo, osoljeno vodo; posebej kuhaj olupljen in na majhne kocke zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, napravi prežganje iz masla (za žlico) in pol žlice moke; ko je prežganje bledo rumeno, stresi vanj odcejeno repo in krompir s krompirjevko vred. Ko še nekoliko povre, je jed gotova.

210 **Opresna repa.** Olupi debelo repo, jo skrhljaj, deni v lonec, zalij z vodo, da je repa pokrita, osoli in kuhaj do mehkega. Ko je repa kuhana, ji prideni na sredo 2 pesti pšenične

moke ter kuhaj še 10 minut; nato odlij repnico in repo z moko dobro zmešaj, prilij počasi repnico nazaj, da ne bo pregosto in ne preredko, ter zabeli z zaseko ali z ocvirki.

211 **Opresna repa s krompirjem.** Olupi debelo repo, jo operi in skrhljaj, deni v lonec in zalij z gorko vodo, da je repa pokrita, osoli jo in napol skuhaj. Nato ji prideni 2 debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja in nekoliko kumne ter kuhaj do mehkega. Razgrej veliko žlico mastnih ocvirkov, in ko so razgreti, jim prideni žlico moke, premešaj in stresi takoj v repo, katero si nekoliko odcedila in dobro stlačila s krompirjem vred. Ko vse skupaj prevre, postavi jed kot samostojno prikuho na mizo.

212 **Repa z mlekom.** Olupi in nakrhljaj repo, deni jo v lonec in nalij toliko vode, da je repa pokrita; prideni ščep kumne in primerno osoli. Ko je repa kuhana, jo odcedi in dobro stlači. Posebej zmešaj v lončku žlico moke s $^1/_2$ l mrzlega mleka in prav dobro zmešaj, vlij mleko v repo ter pusti, da prevre. Postavi repo kot prikuho s krompirjevim piréjem na mizo.

213 **Vegetarijanska prikuha iz endivije.** Osnaži in operi 2 pesti endivijinih listov ter jih skuhaj v zavreli slani vodi. Kuhane odcedi, stresi na desko in prav dobro sesekljaj. Nato deni v kozo 2 žlici olja ali masti, v vročo stresi 2 stroka zrezanega česna in nekoliko čebule; ko se čebula prav malo zarumeni, prideni sesekljano endivijo ter jo praži nekaj minut, da mokroto nekoliko popije. Nato jo potresi s pičlo žlico moke ter jo zalij z zajemalko toplega, nezavretega mleka ali juhe. Ko nekoliko prevre, ji prideni žlico kisle smetane in za noževo špico popra.

214 **Zabeljeni špargIji.** Osnaži in operi šparglje, jih kuhaj v zavreli slani vodi, kuhane odcedi in stresi na podolgast krožnik; nato jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom.

215 **Špinača navadna.** Špinačo osnaži, jo dobro operi in skuhaj odkrito v zavreli vodi. Ko se je špinača nekaj minut kuhala, jo narahlo odcedi, stresi na desko in sesekljaj. Napravi svetlo rumeno prežganje iz moke in masti, v katero si drobno zrezala strok česna in zelenega petršilja, zalij z juho, osoli, in ko nekaj minut vre, prideni še žlico kisle smetane.

216 **Špinača z mlekom.** Špinača z mlekom se pripravi kakor navadna špinača, le da jo zaliješ namesto z juho z nezavretim mlekom.

217 **Špinača s krompirjem.** Špinača s krompirjem se pripravi kakor navadna (št. 215), samo da ji prideneš en kuhan in dobro stlačen krompir, jo zaliješ s krompirjevko in prideneš ščep popra in žlico kisle smetane.

218 **Špinača s koprivami.** Špinača s koprivami se pripravi prav tako kakor pod št. 217, samo da skuhaš s špinačo mlade liste kopriv.

219 **Špinača po laškem načinu.** Špinačo prevri, jo stresi na rešeto, da se odteče, in nato v sirovo maslo ali olje ter osoljeno praži nekaj minut.

220 **Kislo zelje s krompirjem.** Skuhaj v slani vodi perišče kislega zelja. V kozi razgrej 2 žlici olja, in ko je olje vroče, zarumeni v njem koščok čebule in žlico moke, stresi v olje zelje in ga zalij s krompirjevko. Ko še nekoliko povre, ga stresi v skledo in obloži s kuhanimi krompirjevimi kosci, ki jih poprej skuhaj in odcejene nekoliko zarumeni v masti. Postavi zelje kot prikuho h kuhanemu govejemu ali svinjskemu mesu.

221 **Kislo zelje s papriko.** Skuhaj krožnik kislega zelja, zmešaj žlico moke z 2 žlicama vode in jo prideni zelju. V kozi pa razgrej 2 žlici olja ali masti in zarumeni v njej pol drobno zrezane čebule; nato prideni v mast za noževo špico paprike, zelje, nekoliko soli in 2 žlici kisle smetane. Ko še nekaj minut vre, postavi zelje kot prikuho na mizo.

222 **Zabeljeno zelje.** Zeljnatim listom odstrani debelca, jih zreži na zelo široke rezance in kuhaj oprane v slani vodi. Kuhane liste odcedi, stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli s sirovim maslom ali z ocvirki.

223 **Posiljeno zelje.** Nareži srednje veliko zelnato glavo na rezance, nekoliko debelejše kakor za solato. Nato deni v kozo 2 žlici masti, vrzi vanjo nekaj koscev čebule, in ko se prav malo zarumeni, prideni poparjeno in ožeto zelje, velik ščep kumne, soli, nekaj žlic vode in žlico kisa, pokrij zelje in ga duši do mehkega. Nato potresi zelje z žlico moke in zalij z zajemalko juhe. Ko še nekaj minut vre, je zelje gotovo.

224 **Sladko ali opresno zelje s krompirjem.** Osnaži zeljnato glavo, jo zreži na široke rezance (seveda ji odstrani storžke), stresi rezance v skledo in popari s kropom. Nato zelje ožmi in ga deni v zavrelo slano vodo, prideni nekoliko kumne in kuhaj zelje napol v mehko. Nato prideni debel, olupljen in na kosce zrezan krompir ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Razgrej za veliko žlico ocvirkov in stresi v razgrete

žlico moke, premešaj in stresi v zelje; vse skupaj s tolkačem nekoliko stlači in pusti, da prevre.

225 **Rdeče zelje z jabolki.** Zreži srednje debelo glavo rdečega zelja na rezance, jih deni v skledo, polij nekoliko s kisom, pokrij in pusti tako pol ure. Nato deni v kozo veliko žlico masti, nekaj koscev čebule, in ko se čebula zarumeni, še zelje, ki ga osoli; po vrhu zelja naloži dva olupljena, srednje debela, na kose zrezana kisla jabolka in prilij $^1/_8$ l vode. To vse skupaj duši, da se jabolka in zelje zmehčajo, premešaj in postavi kot prikuho na mizo.

226 **Zeljnati storži.** Zeljnatim storžem olupi trdo skorjo; nato jih nastrgaj na repnem strgalu in jih kuhaj v vreli osoljeni vodi. Razgrej v kozi za krožnik storžev veliko žlico masti, zarumeni v njej za žlico drobno zrezane čebule in prideni žlico moke; ko se nekoliko zarumeni, prideni strok drobno zrezanega česna in prilij pol žlice kisa; prideni velik ščep kumne in v mehko kuhane in odcejene storže ter prilij še nekoliko krompirjevke. Ko storži še prevro, jih postavi kot prikuho na mizo.

227 **Dušena zélena s smetano.** Skuhaj oprano zéleno, toda ne premehko; nekoliko ohlajeno olupi in zreži na rezance, ki jih naloži v kozo, prideni za oreh sirovega masla, 2 žlici juhe, 2 žlici kisle smetane, popra, soli in za noževo konico nastrganega oreška. Zéleno pokrij in duši nekaj minut ter jo postavi kot prikuho k pečenki ali govejemu mesu.

228 **Mešanica iz zélene in krompirja.** Skuhaj srednje debelo, umito zéleno, kuhano olupi in zreži na kosce. Posebej skuhaj v slani vodi 2 debela, olupljena in na kose zrezana krompirja. Ko je oboje kuhano, odcedi krompir, prideni zéleno, dobro stlači ter prilij toliko mleka in nekoliko krompirjevke, da bo kakor gostljata kaša; postavi na ognjišče, da počasi nekaj minut vre, osoli, dodaj noževo konico popra in postavi še za nekaj minut vstran. Je posebno pripravna prikuha k pečenim ribam.

229 **Šara.** Olupi debelo, rumeno kolerabo, jo nakrhljaj in stresi v lonec, prav tako eno debelo repo in korenje, vse nakrhljano, ter prilij toliko vode, da lahko vre. Prideni ščep kumne in osoli. Ko je napol kuhano, prideni še 2 debela krompirja, olupljena in na liste zrezana, ter vse skupaj kuhaj do mehkega. Nato vse dobro stlači in prideni za veliko žlico razgretih ocvirkov, ki si jim dodala žlico moke. Ko vse skupaj prevre, postavi šaro kot samostojno prikuho na mizo.

Omake.

230 **Fižolova omaka.** Namoči čez noč $^1/_4$ l fižola, nalij zjutraj v lonec toliko vode, da je fižol pokrit, in ko zavre, odlij prvo vodo ter ga zalij z litrom gorke vode; osoli in kuhaj do mehkega, nakar pretlači kuhani fižol z vodo vred. Napravi v kozi rumeno prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, primešaj pretlačeni fižol in lovorjev list. Ko vse nekoliko povre, prideni žlico kisa (če je pregosto, prilij še juhe in žlico kisle smetane). Postavi kot samostojno jed ali kot prikuho s krompirjevimi zrezki na mizo.

231 **Omaka iz stročjega fižola.** Skuhaj v zavreli slani vodi krožnik na poševne kosce zrezanega fižola, kuhanega odcedi in stresi v prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke in mu med mešanjem pridala drobno zrezane čebule in petršilja. Nato fižol dobro premešaj in zalij z vodo ali krompirjevko, prideni velik ščep popra in nazadnje žlico kisle smetane ter kisa po okusu.

232 **Omaka z rdečim korenjem.** Ostrgaj in operi 12 korenčkov, jih zreži na rezance in skuhaj v vreli osoljeni vodi. V kozo deni žlico masti, in ko se razbeli, prideni pol žlice moke, ki jo dobro mešaj; ko se moka bledo zarumeni, prideni majhno zajemalko juhe ali vode, in ko prevre, prideni 2 žlici kisle smetane, kuhano in odcejeno korenje ter ščep popra. Ko korenje v tej omaki 10 minut vre, ga postavi s krompirjevim pirêjem na mizo.

233 **Omaka iz janeževega perja.** Napravi bledo prežganje iz žlice moke in žlice masti ter prideni 2 žlici drobno zrezanega, mladega janeževega perja in žlico zelenega petršilja; ko se nekoliko duši, prilij $^1/_4$ l juhe ali vode, osoli, in ko 10 minut vre, prideni žlico kisle smetane. Ko prevre, prideni še nekaj kapljic kisa ali limonovega soka.

234 **Česnova omaka z žemeljnim hrenom.** Zreži polovico stare žemlje na kolobarje, jih stresi v lonček, prilij $^1/_4$ l juhe in prideni 2 stroka česna. Ko juha nekaj minut vre, vzemi iz lončka česen, osoli juho in prideni žlico nastrganega hrena in vse prav dobro razmotaj.

235 **Čebulna omaka.** Razgrej v kozi 5 dkg masti in stresi vanjo žličico sladkorne sipe. Ko se ta nekoliko zarumeni, prideni debelo, prav drobno zrezano čebulo in jo mešaj, da se nekoliko zarumeni; potresi čebulo z žlico moke in še mešaj, da se tudi moka zarumeni. Prilij toliko tople vode ali juhe, da je omaka nekoliko gostljata, in kuhaj vse skupaj četrt ure. Nato pretlači omako skozi sito, prideni nekoliko soli in žlico kisa ter pusti, da še enkrat prevre.

236 **Gobova omaka (jurčki).** Zreži ali nakrhljaj na listke 2 pesti osnaženih gob, jih polij z vročo vodo in oplakni še z mrzlo. V kozi razgrej žlico masti, prideni drobno zrezanega zelenega petršilja, strok česna in čebule ter ožete gobe, jih pokrij in praži. Ko se osuše, potresi po njih žlico moke, dobro premešaj, prilij čez nekaj minut zajemalko juhe ali krompirjevke ter osoli. Ko gobe nekaj minut vro, jim prideni še ščep popra in 2 žlici kisle smetane.

237 **Gobe sivke** se pripravijo kakor jurčki.

238 **Jabolčna omaka.** Skuhaj 5 drobnih kislih jabolk v $^1/_4$ l vode in kuhane pretlači z vodo vred skozi penovko. V kozi razgrej žlico masla, prideni za noževo konico sladkorja in žlico moke. Mešaj, da se moka zarumeni, prideni pretlačeni sok, še sladkorja po okusu, 2 žlici vina in koščck limonove lupine ali cimeta. Ko omaka še 10 minut vre, jo postavi s krompirjevim pirejem ali polento na mizo.

239 **Paradižnikova omaka.** Polovico ostrgane žemlje, debel paradižnik, za oreh sirovega masla in za noževo konico sladkorne sipe kuhaj s $^1/_4$ l juhe toliko časa, da se paradižnik zmehča; nato pretlači paradižnik in vse ostalo skozi penovko, stresi nazaj v kozo, osoli po okusu in še enkrat prevri. — Ali pa: Kuhaj do mehkega 2 paradižnika s $^1/_4$ l vode, deni v kozo 2 žlici olja ali masti, in ko se razbeli, prideni za noževo konico sladkorja in žlico moke; ko se bledo zarumeni, prideni pretlačene paradižnike z vodo (v kateri so se kuhali) vred, osoli in kuhaj vse skupaj še 10 minut. Ako hočeš, prideni še sladkorja in vina.

240 **Vinska omaka.** Razgrej v kozici žlico masla, prideni pol žličice sladkorja, in ko se sladkor zarumeni, še polno žlico moke ter mešaj, da se še moka nekoliko zarumeni. Nato prideni žlico krušnih drobtin, in ko tudi drobtine zarumené, prilij zajemalko vode in vina ter mešaj, da postane omaka gladka. Prideni koščck limonove lupine in cimeta, prav malo soli in sladkorja po okusu.

241 **Hren v smetanovi omaki.** Ostrgaj žemlji skorjo, zreži žemljo in jo kuhaj v goveji juhi. Ko je žemlja nekoliko razkuhana, prideni 1—2 žlici kisle smetane, žlico nastrganega hrena, nekoliko soli in žlico kisa. Ko vse skupaj prevre, dobro razžverkljaj in postavi na mizo.

242 **Hrenova omaka z žemljami.** Zreži polovico stare žemlje na kolesca, jih deni v lonček in prilij $^1/_4$ l mrzle juhe. Ko juha zavre in se žemlje zmehčajo, prideni veliko žlico nastrganega hrena, in ko še prevre, osoli, prideni žlico kisa, vse dobro razmotaj in postavi s praženim krompirjem na mizo.

243 **Žemeljni hren.** Obribaj dvema po dan starima žemljama skorjo, deni žemlji v lonec in ju polij z $^1/_8$ l vrele goveje juhe; ko se žemlji napojita, ju pretlači skozi penovko, prideni 2 žlici nastrganega hrena, nekoliko soli in kisa po okusu.

244 **Leča v kisli omaki.** Polij z vrelo vodo $^1/_4$ l leče, jo odcedi in nanovo zalij z litrom tople vode, osoli in počasi kuhaj, da se preveč ne razkuha. V kozi napravi prežganje iz žlice masti in moke; v to prežganje deni drobno zrezano čebulo, in ko se zarumeni, stresi v prežganje lečo z vodo vred, prideni še lovorjev list in vejico timesa. Ko vse skupaj prevre, prideni kisa po okusu. To lečo postavi z ajdovimi žganci, krušnimi cmoki, makaroni ali krompirjevim pirejem na mizo.

245 **Mrzla fižolova omaka s hrenom.** Skuhaj $^1/_4$ l fižola, ga odcedi in pretlači, zmešaj s kisom in oljem ter prideni žlico nastrganega hrena ali drobno zrezanega drobnjaka.

246 **Fižolova omaka z drobnjakom.** Pretlači skozi penovko $^1/_4$ l kuhanega fižola, mu primešaj žlico olja, 2—3 žlice kisa, žlico drobno zrezanega drobnjaka, nekaj zrn soli in v trdo kuhano, olupljeno in dobro sesekljano jajce.

247 **Drobnjakova jajčna omaka.** Namoči pol žemlje ali kruha v kisu, napojeni kruh dobro zmešaj ter mu prideni 2 v trdo kuhani in dobro sesekljani jajci, nekoliko soli, žlico olja, kisa po okusu in žlico drobno zrezanega drobnjaka.

248 **Krompirjeva omaka s hrenom.** Nastrgaj v skledo 3 kuhane krompirje in primešaj 2 žlici nastrganega hrena, nekoliko soli, žlico olja in 2 žlici kisa.

249 **Jabolčni hren.** Dve debeli kisli jabolki olupi in osnaženi nastrgaj; stresi ji v skledo in prideni žlico nastrganega hrena, žličico sladkorja, prav malo soli in žličico kisa ali limonovega soka. Vse prav dobro zmešaj in postavi s praženim krompirjem kot prikuho na mizo. — Ali pa: Nastrgaj 2 jabolki, prideni sladkor, limonov sok in hren.

Solate.

A. Kisle.

250 **Kisla solata.** Zeleno solato osnaži, dobro operi in stresi na rešeto, da se odcedi. Nato jo stresi v skledo, osoli, prilij olje in jo nekaj minut prav dobro mešaj; prilij kis in potresi z nekoliko poprom.

251 **Bolgarska solata.** Osnaži in operi glavnato solato, jo stresi v skledo in zabeli s tole omako: Zmešaj žličico gorčice, nekaj zrn soli, 2 žlici kisa in olja ter polij s to omako solato.

252 **Fižolova solata.** Ko se namočeni fižol skuha, ga pusti v vodi (če je mogoče, na toplem) in kadar ga misliš postaviti na mizo, ga odcedi, stresi v skledo, zabeli z oljem in kisom, prideni zrezane čebule ali česna in nekoliko popra ter vse skupaj dobro premešaj. Fižol lahko zmešaš s kuhanim in na tenke liste zrezanim krompirjem, s solato ali z redkvijo.

253 **Solata iz pretlačenega fižola.** Skuhaj $^1/_4$ l fižola, kuhanega odcedi in pretlači. Stresi ga v skledo, primešaj 2 žlici olja in toliko kisa, da bo prijetno kiselkast okus, prideni nekoliko soli in ščep popra ter vse skupaj dobro zmešaj.

254 **Stročji fižol z oljem in kisom.** Stročji fižol obreži na koncih, ga operi in skuhaj v zavreli slani vodi. Nato fižol odcedi in še gorkemu prideni drobno zrezanega zelenega petršilja, česna, ščep popra, olje in kis.

255 **Jajca v solati.** Skuhaj 2 jajci v trdo, kuhani olupi in zreži na listke, zloži na krožnik in oblij s sledečo omako: Zmešaj pol žličice gorčice, žlico olja in kisa, nekoliko soli in ščep popra. Okrog jajec naloži stlačeni krompir (zmešan z oljem in kisom), razreži 4—6 kislih kumaric na rezance in jih naloži okrog krompirja.

256 **Karfijola v solati.** Osnaži in razcepi karfijolne cvetke, jih operi in skuhaj v osoljeni vreli vodi. Kuhano karfijolo odcedi, stresi v skledo, prilij olje in kis, prideni ščep popra, narahlo premešaj ter postavi na mizo.

257 **Zelene kolerabe v solati.** Kolerabe olupi in skuhaj, kuhane (kar je mehkega) zreži na rezance, jih stresi v skledo, polij

z oljem in kisom ter potresi s soljo in poprom. Vse skupaj narahlo premešaj in postavi na mizo.

258 **Korenje v solati.** Korenje operi in skuhaj, kuhano ostrgaj in zreži na listke, prilij olje in kis ter potresi s ščepom popra. Korenju lahko primešaš tudi na listke zrezan krompir.

259 **Krompir v solati.** Operi krompir in ga skuhaj, kuhanega odcedi in olupi. Ko se prav malo ohladi, ga razreži na listke, osoli, polij z oljem in kisom in potresi s ščepom popra. Krompir narahlo prepolji in postavi na mizo. Ako hočeš, prideni krompirjevi solati na kolesce zrezane kisle kumarice.

260 **Kumare v solati.** Doraslo, vendar zeleno kumaro olupi in na koncu nekoliko odreži. Nato jo skrhljaj, potresi s soljo, pokrij in pusti pokrito 1 uro. Nato jo rahlo ožmi in deni v skledo, prideni zrezano čebulo, ščep popra, 2 žlici olja in kisa ter dobro premešaj.

261 **Leča v solati.** V slani vodi kuhano lečo odcedi in ji prilij olje in kis. Lahko jo potreseš s trdo kuhanimi in sesekljanimi jajci ali jo zmešaj z motovilcem ali pa jo potresi z nastrgano črno redkvijo.

262 **Paradižnikova solata.** Zrele, bolj trde paradižnike operi, jih obriši in zreži na tenke plošče ter oblij s sledečo omako: Zmešaj žličico gorčice, sol, poper, kis in olje, ali pa zmešaj 1 rumenjak, 2—3 žlice olja, sok polovice limone, nekoliko soli in za noževo konico popra.

263 **Srbska paradižnikova solata.** Zrele, bolj trde paradižnike zreži na kocke ali kolobarje, jih naloži v skledo, prideni 1—2 zeleni, sladki, pešk odbrani in na rezance zrezani papriki, srednje debelo, na rezance zrezano čebulo, osoli ter prilij olje in kis.

264 **Pesa v solati.** Skuhaj oprano rdečo peso do mehkega; ko jo daš kuhati, ji ne reži korenin, ker se sicer izcedi sok. Kuhano peso odcedi, olupi, jo zreži na krhaljniku ali z nožem, osoli, potresi s kumno in prilij olje in kis.

265 **Črna redkev v solati.** Redkev olupi, nastrgaj na strgalniku ali pa jo skrhljaj. Potresi jo s soljo in polij z oljem ter postavi z domačim kruhom na mizo, ali pa jo potresi na fižolovo solato.

266 **Repna cima v solati.** Skuhaj v prostorni kozi v slani vodi osnaženo in oprano cimo. Kuhano odcedi, stresi na rešeto, še nekoliko toplo stresi v skledo, polij z oljem in kisom ter potresi s ščepom popra.

267 **Špinačna solata.** Operi mlade liste špinače, jih zreži na rezance, položi za uro v mrzlo vodo, stresi na rešeto, da se odteko, in nato v skledo, polij z nekoliko olja in kisa ter potresi z drobno zrezanim drobnjakom ali česnom.

268 **Zélena v solati.** Skuhaj oprano zéleno, pa ne premehko, jo olupi in zreži na listke, osoli ter prilij kis in olje, potresi s ščepom popra, premešaj in postavi na mizo. Zéleni prideneš lahko tudi kuhan in na listke zrezan krompir.

269 **Kislo zelje v solati.** Deni v skledo pest kislega zelja, ga nekoliko osoli, prideni pol žličice kumne, ščep popra in 1—2 žlici olja. Premešaj in postavi na mizo.

270 **Sladko zelje v solati.** Zeljnati glavi odtrgaj posamezne liste, izreži stebelca, zvij po 2 lista trdo skupaj in jih nareži v kolikor mogoče tenke rezance. Stresi rezance v skledo, posoli, potresi s kumno in polij z oljem in kisom. Solati lahko primešaš na listke zrezan, še topel kuhan krompir ali fižol. Premešaj in postavi na mizo. Ta solata je mnogo laže prebavljiva, ako jo pripraviš že nekaj ur prej, preden jo postaviš na mizo.

271 **Zelje v solati s slanino.** Zeljnati glavi odtrgaj posamezne liste, izreži stebelca, zvij po 2 lista trdo skupaj in jih nareži v kolikor mogoče tenke rezance. Stresi jih v skledo, osoli in potresi s kumno. V kozo nareži drobno svežo ali prekajeno slanino in jo razgrej, v razgreto prilij kisa in pusti, da prevre; potem jo zlij na pripravljeno solato, premešaj, odlij tekočino in zopet prevri ter stresi na solato; še enkrat prevri in stresi na solato, tako da bo tekočina trikrat prevreta.

272 **Ruska solata.** Izvrstna in cenena jed, primerna posebno za poletni čas. Mešaj četrt ure 1 sirov in 1 kuhan rumenjak s 3 žlicami olja in z žličico gorčice. Prilij kisa po okusu, prideni debel, kuhan in na majhne kocke zrezan krompir ter vso zelenjavo, ki si jo morda kuhala z govejim mesom. Prideni dalje $^1/_4$ l kuhanega svežega graha, drobno zrezane karfijolne cvetke ali storžke, peso, zéleno, če imaš kaj kuhanega ali pečenega mesa, n. pr. od telečje glave itd., 2—4 kisle kumarice, velik ščep popra, drobno zrezano šalotko ali čebulo, strok česna, nekoliko soli in sesekljan beljak. Vse dobro zmešaj, stresi solato v sredo velikega krožnika, položi po vrhu tu in tam kako kaparo, okrog in okrog pa naloži navadno pripravljeno solato. Ta solata zadostuje kot samostojna večerja.

B. Sladke (kompoti).

273 **Kuhane borovnice s kruhom.** Nalij v lonec liter vode, prideni 2—3 žlice sladkorja in skorjo cimeta; ko zavre, prideni liter zbranih in opranih borovnic, in ko so 10 minut vrele, jih stresi v skledo, v katero si narezala majhne kosce starega kruha ali žemlje. Ko se kruh napoji, postavi jed gorko ali mrzlo na mizo.

274 **Sveže breskve kot sladka solata.** Zavri $^1/_2$ l vode in v zavrelo stresi majhen krožnik opranih, olupljenih ali neolupljenih breskev. Prideni nekoliko sladkorja in skorjo cimeta, pokrij in kuhaj nekaj minut.

275 **Sveže češplje kot sladka solata.** Zavri $^1/_2$ l vode in v zavrelo stresi krožnik opranih češpelj, prideni žlico sladkorja in skorjico cimeta. Pokrij in kuhaj nekaj minut.

276 **Suhe češplje kot sladka solata.** Operi posušene češplje s toplo vodo in še z mrzlo oplakni. Stresi jih v lonec in prilij še enkrat toliko vode, kakor je češpelj, n. pr. na $^1/_4$ kg češpelj liter vode (ako pa ne maraš češpljevke, nalij manj vode), pokrij in kuhaj približno 1 uro. Prideni češpljam žlico sladkorja in skorjo cimeta ter stresi ohlajene v skledo.

277 **Kuhane črešnje kot sladka solata.** Operi $^1/_2$ kg črešenj in jim odstrani peclje. Zavri $^1/_2$ l vode, prideni košček limonove lupine, 2 žlici sladkorja in črešnje, pokrij in počasi kuhaj, da postanejo črešnje mehke. Hladne stresi v skledo in postavi s kako močnato jedjo ali pečenko na mizo.

278 **Suhe fige kot sladka solata.** Namakaj v mrzli vodi 20 fig 2 uri, nato jih operi, deni v lonec, prilij $^1/_2$ l vode, pokrij in kuhaj počasi 1 uro. Prideni žlico sladkorja, žlico vina in košček limonove lupine. Ko še nekaj minut vro, postavi fige gorke ali mrzle na mizo. So priporočljive za boljšo prebavo.

279 **Kuhane hruške.** Še zelene in trde hruške olupi in zreži na krhlje, jim odstrani peškè ter jih stresi v zavrelo vodo. Ko so hruške skoraj kuhane, jim prideni košček limonove lupine in sladkorja po okusu.

280 **Kuhana jabolka.** Zavri $^1/_2$ l vode in v zavrelo stresi 4 srednje debela, olupljena in na krhljiče zrezana jabolka. Prideni košček limonove lupine ter kuhaj četrt ure, prideni nato žlico sladkorne sipe in ko jabolka še nekaj minut vro, jih postavi gorka ali mrzla na mizo.

281 **Dušena jabolka.** Deni v kozico za oreh masla, in ko je vroče, mu prideni kepico sladkorja ter 6 srednje debelih, olupljenih

in zrezanih jabolk, 2 žlici vina, 4 žlice vode, košček cimeta in limonove lupine. Pokrij in duši počasi 20—25 minut, nakar vzemi iz kozice cimet in limono, jabolka pa dobro zmešaj. Dušena jabolka so posebno pripravno okrepčilo za otroke in bolnike, pa tudi zdravim se prilegajo.

282 **Sladka jabolka pečena.** Obriši jabolka, jih zloži na pekačo, prilij zajemalko vode ter postavi v pečico, da se mehko zapečejo. Postavi jih s sladkorjem potresena na mizo.

283 **Solata iz suhih krhljev.** Skuhaj v mehko $^1/_2$ l opranih jabolčnih krhljev s toliko vode, da lahko vro; kuhane odcedi, postavi krhljevko za nekaj časa v stran, krhlje pa stlači in pretlači skozi sito. V kozo deni žlico masla, v vroče prideni žlico sladkorja, da prav malo zarumeni, dodaj še žlico moke, in ko ta bledo zarumeni, še pest krušnih drobtin ter premešaj, da se vse nekoliko zarumeni. Prideni pretlačene krhlje in krhljevko ter par žlic vina, vse dobro zmešaj in prideni še 2 zrni soli; ko vse dobro prevre, stresi solato v skledo ter jo postavi s krušnimi cmoki ali širokimi rezanci na mizo.

284 **Jagode z mlekom.** Krožnik izbranih jagod potresi z žlico sladkorja in prilij 6—10 žlic mrzlega mleka. Dobro okrepčilo za otroke.

285 **Jagode z vinom.** Krožnik izbranih jagod potresi z žlico sladkorja in prilij par žlic vina.

286 **Rabarbara kot sladka solata.** Stebelca rabarbare olupi, razreži na pol prsta dolge kosce in jih stresi v zavrelo sladko vodo (za $^1/_4$ kg stebelc liter vode), kateri si pridala košček cimeta, limonove lupine in 2 žlici vina (pa tudi brez vina je dobra). Rabarbaro kuhaj 5—10 minut in postavi popolnoma ohlajeno na mizo.

287 **Mrzla jabolčna pena.** Speci v pečici $^1/_2$ kg opranih, kiselkastih jabolk, jih pretlači skozi sito ter pusti, da se nekoliko ohlade. Medtem stepi v sneg 4 beljake in prideni 2 žlici mezge, ki si jo zmešala z 10 dkg sladkorja, žlico ruma in pretlačenimi jabolki. Mešaj vse to četrt ure, naloži v stekleno skledo in postavi na hladen prostor. Postavi kot samostojno jed ali k močnatim jedilom na mizo.

288 **Trijet.** Zreži bel kruh ali žemlje v prst debele rezine in jih na ognjišču na mrežici rumenkasto popeci. Nato jih naloži v skledo, potresi s sladkorjem in še gorke polij z vinom. Prideni tudi košček cimeta, jih enkrat obrni, pokrij, in ko so napojene, jih postavi na mizo.

Jajčna jedila.

289 **Kako spravljamo jajca za zimo.** Jajca se ohranijo nekoliko časa, ako jih vložiš v proso. Najbolje se ohranijo v stekleni vodi, ki se dobi v vsaki drogeriji. Sveža jajca zloži v široke kozarce ali lonce tako, da stojijo jajca pokonci; ko je posoda polna, zalij jajca z vodo. Na liter steklene vode se primeša 9 l navadne vode. Kraj, kjer jajca shraniš, ne sme biti premrzel, ker bi sicer zmrznila. Jajca shranjuj meseca marca ali avgusta. Pred uporabo jih umij.

290 **Jajce v mehko kuhano.** Umito jajce deni v kozo in prilij toliko mrzle vode, da je pokrito; pokrij in postavi na odprto ognjišče, da zavre. Zavreto jajce vzemi iz koze, odstrani lupino, ga stresi v skodelico, nekoliko osoli in postavi s podolgastimi žemeljnimi rezinami na mizo.

291 **Jajce v trdo kuhano.** Umito jajce kuhaj v vreli vodi 10 minut, ga vzemi nato iz vroče vode in položi v mrzlo, da se tako laže olupi.

292 **Posajeno jajce (volovsko oko).** Deni v ponev 1—2 žlici masti in zelo vroči prideni ubito in nekoliko osoljeno jajce. Tresi ponev, da jajce naraste in beljak zakrije rumenjak, nakar vzemi jajce iz ponve in ga postavi s kako prikuho na mizo.

293 **Jajčna jed iz starega kruha.** Namoči v mrzli vodi kos starega kruha, namočenega ožmi, mu prideni stepeno jajce in ščep cimeta, vse dobro premešaj in stresi v ponev, ki je za palačinke in si v njej razgrela za oreh masti. Postavi jed v pečico in speci. Pečeno zmešaj z vilicami in postavi s solato na mizo.

294 **Jajčni paprikaš.** Prereži sladko papriko, jo iztrebi in zreži na rezance. V kozo deni žlico masti, prideni nekaj koscev zrezane čebule in zrezano papriko; pokrij in duši, da se zmehča in nastane pravi guljaž. Prideni ščep kumne, soli in ščep popra ter končno za majhen krožnik paprike 1—2 raztepeni jajci in mešaj, da jajca zakrknejo. Jed postavi zelo vročo s kruhom, krompirjem ali polento na mizo.

295 **Jajčna polenta.** Zmešaj v skledi 2 žlici kisle smetane in 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov, nekoliko soli in 2 žlici

moke; to polento stresi v dobro pomazan pločevinast model, ki ima v sredi luknjo, ki jo pa zamaši. Model napolni do polovice, ga pokrij in postavi v kozo, napolnjeno z vročo vodo (toliko, da sega modelu do polovice). Postavi vse skupaj za 30—35 minut v vročo pečico, da se od spodaj kuha in od zgoraj rumenkasto zapeče.

296 **Jajca s hrenom.** Skuhaj jajca v trdo in jih olupi. Olupljena zreži na krhljičke, jih naloži na krožnik, nekoliko osoli, prilij olje in kis ter potresi z nastrganim hrenom.

297 **Umešana jajca z drobnjakom.** Ubij v lonček 2 jajci, prilij 4 žlice mrzlega mleka, prav malo osoli in prideni še majhno žlico drobno zrezanega drobnjaka. Vlij vse v ponev, v kateri si segrela žlico masti, ter mešaj, da se nekoliko zakrkne in zgosti.

298 **Umešana jajca s poprom.** Ta se pripravijo prav tako kakor jajca z drobnjakom, le da prideneš jajcem namesto drobnjaka ščep popra. Jajca postavi s polento ali dušeno kašo ali s čim sličnim na mizo.

299 **Navadni jajčni podmet.** Ubij v lonec jajce, prilij 2 žlici mrzlega mleka, osoli, vlij v ponev, v kateri si segrela žlico masti, ter mešaj, da se nekoliko zgosti.

300 **Jajčna jed s krompirjem.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev in kuhane olupi. Namaži skledo s sirovim maslom, nareži v skledo 3 na listke zrezane krompirje ter jih nekoliko posoli; na krompir zreži 2—3 v trdo kuhana in na listke zrezana jajca, posoli in polij z 2 žlicama kisle smetane; nato nareži še ostale 3 krompirje, jih posoli in polij z 2—4 žlicami kisle smetane. Krompir postavi v pečico, da se nekoliko zapeče, in ga postavi kot samostojno jed s solato na mizo.

301 **Jajčni kolač s špinačo.** Razmotaj v loncu $^1/_4$ l mrzlega mleka, 2 žlici moke, nekoliko soli in 2 jajci. V ponev za palačinke deni za oreh masla ali masti, in ko se segreje, prilij četrtino jajčne zmesi ter postavi na ognjišče (na žerjavico), da se zarumeni; ko se kolač na eni strani zarumeni, ga obrni in zarumeni še na drugi strani. Iz tega testa napraviš 4 kolače; vsakega nadevaj s pripravljeno špinačo, ga narahlo zvij in postavi na mizo.

302 **Šató.** Mešaj 2 rumenjaka in 2 žlici sladkorja 1 minuto, prilij nato 8 žlic vina in vse hitro razmotaj na ognju, da naraste. Okrepčujoča jed zlasti za bolnike.

Mesna jedila.

A. Govedina in teletina.

303 **Kako ohranimo meso sveže 4—6 dni.** V glinast lonec položi na dno koprive, nanje naloži meso in na meso zopet koprive, pokrij lonec in ga hrani na hladnem. — Ali pa deni meso na krožnik v mrzlo klet in povezni nanj zelo velik lonec, ki je za cvetlice in si ga prej dobro zmočila z mrzlo vodo. — Ali pa: Prav tenko platneno krpo pomoči v kis, jo narahlo iztžmi, zavij v to krpo meso in ga položi na hladen prostor. — Drug način: Meso nekaj minut v kozi v masti po obeh straneh duši (osoliti ga ne smeš), ga postavi na hladno in drugi ali tretji dan uporabi. — Meso ohraniš tudi sveže, ako ga vložiš v sveže posneto mleko.

304 **Goveje meso v juhi.** Kuhaj goveje meso kakor navadno. Odreži kos kuhanega mesa, ga deni na krožnik, prilij zajemalko juhe in postavi s kislim hrenom (posebej v skodelici) na mizo. Je zelo priljubljena jed posebno v gostilnah, ko še niso pripravljene prikuhe in zakuhane juhe.

305 **Goveje meso v juhi z zeljem.** Kuhaj v 2 l vode 1 kg sočnatega govejega mesa, n. pr. rebra. Ko že uro vre. mu prideni srednje debelo zeljnato glavo, prerezano na štiri dele, srednje debel, na štiri dele zrezan koren, koščck zélene in čez pol ure 2 debela, na kosce zrezana krompirja. Vse osoli in kuhaj, da postaneta meso in zelenjava mehka. Ko je meso kuhano, ga zreži na poljubne kose, deni na globok krožnik, mu prideni od vsake prikuhe po en kos in za zajemalko juhe. (Tudi koštrunovo meso pripraviš tako.)

306 **Goveja prsa s krompirjem v juhi.** Kuhaj $^1/_4$ kg govejih prs v litru vode. Ko meso zavre, ga osoli, mu prideni korenino petršilja in košček čebule. Posebej kuhaj v slani vodi 2—4 olupljene in na kosce zrezane krompirje. Ko je meso kuhano, mu prideni kuhane in odcejene krompirje in ščep popra; ko vse skupaj prevre, postavi kot samostojno jed na mizo.

307 **Kuhano goveje meso v hrenovi omaki.** Zreži $^1/_2$ kg navadno kuhanega govejega mesa na ploščate, za prst debele kose in jih naloži na večji krožnik. V kozo deni 2 žlici kisle

smetane, pičlo žlico moke, žlico nastrganega hrena, ščep popra, žlico kisa, $^1/_4$ l juhe in nekaj zrn soli in pusti vse skupaj 2 minuti vreti; nato postavi omako na hladno, da se nekoliko ohladi. Ohlajeni primešaj rumenjak in jo zlij na gorko, zrezano meso, potresi po vrhu za žlico krušnih drobtin in žlico nastrganega bohinjskega sira, polij še z žlico razpuščenega sirovega masla in postavi za 10 minut v pečico. Na mizo postavi meso obloženo s krušnimi cmoki.

308 **Majaronovo meso.** Deni v kozo žlico masti in zarumeni v njej drobno zrezano čebulo. Nato prideni $^1/_2$ kg v juhi kuhanega govejega mesa in ga duši v tej čebuli četrt ure; potresi čebulo z majhno žlico moke, in ko se prav malo zarumeni, prilij za zajemalko juhe, prideni vejico majarona in vse skupaj še 10 minut kuhaj. Prideni še žlico kisle smetane in nekaj kapljic limonovega soka ali kisa, zreži meso, ga zloži na krožnik in oblij z omako ter obloži z dušenim rižem.

309 **Mrzlo goveje meso v omaki.** Ako ti ostane opoldne goveje meso, ga zreži na listke in stresi v skledo in zmešaj s tole omako: Za majhen krožnik mesa (20 dkg) sesekljaj dva lista petršilja, eno debelo čebulo in 2—4 kisle kumarice, stresi vse skupaj v skledo, prideni še žličico gorčice, 2 žlici olja in kisa, ščep popra in soli. Vse dobro zmešaj in primešaj mesu. Okrog mesa naloži 1—2 v trdo kuhani in na krhlje zrezani jajci.

310 **Goveje meso (križ) v mleku dušeno.** Operi $^1/_2$ kg govejega mesa (križ ali šimbas), ga položi v kozo, vlij nanj $^1/_8$ l nezavretega posnetega mleka, pokrij kozo in jo postavi na hladno za nekaj ur. Nato postavi kozo na ognjišče ter pusti, da se meso kake pol ure duši. Nato mu prideni nekaj koscev čebule in majhno žlico masti in vse skupaj duši, da se zmehča in voda nekoliko posuši; vzemi meso na krožnik, v kozo pa deni žlico moke, in ko se zarumeni, prilij $^1/_4$ l juhe ali tople vode. Položi meso nazaj v kozo, in ko vse četrt ure vre, je gotovo. Na primerne kose zrezano meso zloži na krožnik, precedi na meso omako in ga obloži z makaroni.

311 **Goveje meso v solati s fižolom.** Namakaj v kisu 2 uri drobno zrezano čebulo in 2 stroka česna; nato skuhaj v trdo 1 jajce, vzemi rumenjak in ga v skledi dobro zmešaj, prideni 2—3 žlice olja, nekaj zrn soli, za noževo konico popra, ščep sladkorja, sesekljani beljak in kis, ki si ga odcedila od čebule; ko je vse dobro zmešano, prideni za krožnik na rezance zrezanega kuhanega ostalega mesa in približno za krožnik kuhanega in ohlajenega fižola. Vse dobro premešaj in postavi kot dobro in ceneno večerjo na mizo.

312 **Pljučna pečenka v omaki.** Vzemi 1 kg pljučne pečenke, ji odstrani žile in maščobo ter jo na deski nekoliko potolci; nato jo osoli in položi v kozo. Prideni žlico masti, koščck korenja, petršilja, nekaj koscev čebule, nekaj zrn celega popra in majhen koščck lovorjevega lista, prilij 2 žlici vode in žlico vinskega kisa. Pokrij in pari do mehkega; pečenko med parjenjem enkrat obrni. Nato potresi zeljenavo z žlico moke, nekoliko premešaj in prilij 3 žlice kisle smetane in za majhno zajemalko juhe. Pusti, da vse skupaj prevre, nakar pečenko zreži, jo zloži na krožnik in precedi nanjo omako. Pečenko postavi s krušnimi cmoki ali z jajčno polento na mizo.

313 **Pljučna pečenka pečena z gorčico.** Potolci $^1/_2$ kg pljučne pečenke, ki si ji prej odstranila vso kožo in maščobo, jo posoli in podrgni z žličico gorčice, jo položi v kozo, prideni za pol jajca masla in žlico vode, pokrij in peci na ognjišču ali v pečici; med pečenjem jo enkrat obrni. Pečenko zreži, zloži na krožnik, polij z ostalim maslom in postavi s solato na mizo.

314 **Goveji bočnik s svinjsko nogo.** Kuhaj osnaženo in presekano svinjsko nogo v litru vode. Ko že nekaj časa vre, prideni $^1/_4$ kg govejega bočnika in kuhaj pol ure. Nato prideni majhno zeljnato, na debele rezance zrezano glavo, en droben nakrhljan koren, eno repo in velik ščep kumne, osoli in kuhaj zopet pol ure. Nato prideni še debel, na kosce zrezan krompir in kuhaj vse skupaj do mehkega. Stresi zelenjad v skledo, odstrani mesu kosti, ga zreži na kosce ter položi na zelenjad. Postavi jed samo ali z ajdovimi žganci na mizo.

315 **Guljaž iz govejega mesa.** Zarumeni v žlici masti drobno zrezano čebulo, in ko se zarumeni, prilij žlico kisa in $^1/_2$ kg svežega govejega mesa od vratú ali kaj podobnega, potresi za noževo konico paprike, prideni žlico nastrganega korenja in nekoliko soli; pokrij in počasi pari, da se zmehča. Ko začne meso rumeneti, potresi nanj žlico moke, in ko se prav malo zarumeni, prilij zajemalko juhe ali vode, prideni še ščep kumne, strok zrezanega česna in peresce lovorjevega lista. Ko še nekaj minut vre, postavi guljaž s krompirjevimi kosci, s kruhovimi cmoki ali s polento na mizo.

316 **Sesekani zrezek iz govejega mesa.** Sesekljaj $^1/_2$ kg govejega mesa, ki si mu odstranila kožice in žile, na deski ali ga zmelji

v stroju, nekoliko posoli in napravi iz tega mesa 3—4 zrezke, potresi vsakega z moko in položi v mast, ki si jo razgrela v plitvi ponvi (za žlico). Ko se zrezek na eni strani zarumeni, ga obrni, in ko se je še na drugi strani zarumenel, prideni 1—2 žlici kisle smetane in 2 žlici juhe. Ko ta prevre, položi zrezke na krožnik in jih oblij z omako, zraven pa daj kuhan krompir v koscih.

317 **Biftek z jajcem.** Odreži za prst debelo rezino od pljučne pečenke in jo z lesenim kladivom dobro potolci. Razbeli v plitvi kozi toliko masti, da je pokrito dno, položi v razgreto mast biftek in nekaj koscev čebule ter peci na odprtem ognju najprej 5 minut po eni strani in nato še po drugi, da se nekoliko zarumeni. Pečeni biftek potresi s soljo in poprom, položi na krožnik, odlij iz ponve mast, prilij 2 žlici juhe ter prideni za lešnik sirovega masla; ko prevre, vlij na biftek. Napravi posejano jajce (okó) in ga položi vrh bifteka. Zraven daj krompir v koscih in kisle gobice.

318 **Bržola (rospratelj) s čebulo.** Pokrij dno koze z olupljenim in na listke narezanim krompirjem, na tega položi potolčeno, nasoljeno, s poprom in na eni strani z moko potreseno bržolo, nekaj koscev čebule, zopet krompir in nazadnje toliko juhe ali vode, da pokrije meso in krompir. Postavi kozo na ognjišče, pokrij in pari pol ure. Ako hočeš jed izboljšati, prideni juhi žlico kisle smetane.

319 **Bržola v mleku dušena.** Stolci bržolo, odstrani mast in kožo, jo osoli in položi v kozo, nalij nanjo toliko mrzlega mleka, da je bržola skoraj pokrita, pokrij s pokrovko, in ko se je mleko nekoliko pokuhalo, prideni žlico kisle smetane. Mehko bržolo potresi z žlico krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v žlici sirovega masla ali masti, in žličico drobno zrezanega zelenega petršilja, jo deni na krožnik, vlij na njo polivko in jo obloži s krompirjevim piréjem.

320 **Bržola na hitro.** Stolci bržolo, da je prav tenka, jo posoli in potresi s poprom. Razgrej v plitvi ponvi žlico masti ter vrzi vanjo zrezano čebulo; ko je rumena, jo poberi na krožnik, v mast pa položi bržolo ter jo naglo zarumeni po obeh straneh. Nato odlij nekoliko masti, prilij 2 žlici juhe, prideni prej zarumenelo čebulo ter postavi jed s krompirjevimi kosci in kislimi kumaricami na mizo.

321 **Goveji gobec.** Osnaži goveji gobec, ga operi in pusti v vodi 1 uro. Nato ga deni v lonec, zalij z vodo, in ko zavre, takoj odcedi. Umij in osnaži ga še enkrat, zlasti znotraj, ga deni

nazaj v lonec, zalij s toplo vodo, toliko da je pokrit, in prideni korenino petršilja, korenja, celega popra, soli, vejico timijana in košček čebule; pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhani gobec ohladi, zreži na tenke rezine, ki jih stresi v skledo, prilij olja in kisa in prideni še nekaj koscev čebule in za noževo konico popra. Vse dobro premešaj in postavi kot samostojno jed ali s solato na mizo.

322 **Svež goveji (telečji ali prašičji) jezik s hrenom.** Jezik primi z roko za koničasti konec in ga ob desko dobro potolci. Nato ga s krtačo dobro zdrgni in umij; deni ga v lonec in toliko zalij z vodo, da lahko vre. Ko zavre, mu prideni droben koren, korenino petršilja, nekaj zrn celega popra, nekaj koscev čebule, strok česna in zrno lovorja. Osoli ga, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhanega olupi, zreži na prst debele kose, ga zloži na krožnik, zraven pa daj kisli, jabolčni ali kuhan hren ter pražen krompir.

323 **Svež goveji jezik pečen.** Skuhaj goveji jezik prav tako kakor pod št. 328. Kuhani jezik olupi, položi v kozo, mu prideni košček čebule in ga polij z žlico vroče masti; postavi ga v pečico, da se nekoliko zarumeni.

324 **Svež goveji jezik zabeljen.** Kuhan in olupljen jezik zreži na primerne kose, ki jih položi v kozo, prilij v kozo zajemalko juhe in potresi po jeziku veliko pest krušnih drobtin, zmešanih z žlico drobno zrezanega zelenega petršilja; nato razgrej za drobno jajce sirovega masla ali masti in jo polij po jeziku. Postavi jezik z dušenim rižem na mizo.

325 **Telečje meso zabeljeno.** Zreži na velike kocke $^1/_4$ kg telečjih prs, jih deni v lonec, prideni korenino petršilja, košček zélene, košček korenja, košček čebule, karfijole, vejico majarona, košček limonove lupine in nekaj zrn popra. Prilij $^1/_2$ l juhe ali vode in žlico kisa, posoli in pokrito kuhaj do mehkega. Kuhano meso zloži v skledo, precedi nanj juho, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, s stlačenim strokom česna in pestjo krušnih drobtin ter zabeli s kako dobro mastjo ali s sirovim maslom (za žlico). Zabeljeno meso postavi z dušenim rižem na mizo.

326 **Telečja pečenka.** Najokusnejša pečenka je ledvični kos; odstrani mu vse kožice, ga osoli in položi v kozo. Za 1 kg mesa vzemi veliko žlico masti ali masla, ga razgrej in polij po pečenki, ki jo postavi v pečico, da se hitro zarumeni; nato prilij 1—2 žlici tople vode in peci sedaj bolj počasi; pečenko oblij večkrat z njenim lastnim sokom in jo obrni. Ko se

pečenka eno uro peče, jo zreži in zloži na krožnik ter pripravi omako iz pol žličice moke in 2—4 žlic juhe. Ko zavre, oblij s to omako pečenko in jo postavi s solato na mizo.

327 **Telečja obara (ajmoht) na preprost način.** Deni v lonec $^1/_4$ kg na kosce zrezanega telečjega vratú, prs ali bočnika in zalij z litrom vode. Ko zavre, prideni koščék korenja, koščék čebule, korenino petršilja, en debel, olupljen in na velike kocke narezan krompir, osoli in kuhaj do mehkega. Nato prideni z zajemalko vode razredčeno prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke, s koščkom limonove lupine in z vejico majarona. Ko še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi obaro z ajdovimi žganci ali opečenimi krušnimi rezinami na mizo.

328 **Telečja obara z grahom.** Deni v kozo $^1/_4$ kg na večje kocke zrezanega telečjega mesa (prsa, pleča ali vrat), pol žlice masti in koščék čebule, osoli, pokrij in duši, da se zmehča in nekoliko zarumeni. Nato poberi meso na krožnik, v kozo pa deni toliko moke, kolikor jo povzame mast, in mešaj, da se moka zarumeni, prilij $^1/_2$ l kostne juhe in kuhaj nekaj minut. Nato prideni $^1/_4$ l kuhanega zelenega graha in vse skupaj še 10 minut kuhaj. Daj obaro z dušenim rižem na mizo. (Tej obari prideneš lahko tudi kuhane cvetke karfijole ali 1—2 žlici dušenih gob.)

329 **Telečji riži-biži.** Deni v kozo žlico masti in pol drobno zrezane čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, prideni $^1/_2$ kg na večje kocke zrezanega telečjega bočnika, pokrij in duši četrt ure. Nato prideni $^1/_4$ l mladega zelenega graha, osoli, prideni žlico tople vode in pari zopet četrt ure. Nato prideni $^1/_4$ l opranega riža, premešaj, zalij vse skupaj s $^3/_4$ l juhe ali tople vode in kuhaj še 20—30 minut. Postavi na mizo z nastrganim bohinjskim sirom.

330 **Telečje meso v papriki.** Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej zrezano čebulo, prideni za noževo konico paprike in 1—2 žlici juhe. Ko dobro prevre, prideni $^1/_4$ kg na velike kocke zrezanega telečjega bočnika ali kaj enakega, osoli, pokrij in duši do mehkega. Nato prideni pol žlice moke, zmešane s 4 žlicami juhe in z 2 žlicama kisle smetane. Vse skupaj kuhaj še nekaj minut in postavi s polento na mizo.

331 **Telečja prsa nadevana.** Operi kos telečjih prs ($1^1/_2$ kg), odloči kosti od mesa in meso nasoli. Napravi nadev: Razreži 2 žemlji na majhne kocke, jih stresi v skledo in zabeli z žlico vroče masti, v kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule; v skledi zmešaj 2 žlici kisle smetane z jajcem in z žličico zelenega petršilja, prilij še 2—4 žlice mleka in polij po žemljah, dobro premešaj in pokrij. Ko se žemlje napojé, je nadev gotov. Zdaj prereži prsa pri debelem koncu, potrgaj mrenice, natlači v napravljeno luknjo pripravljeni nadev in ga razravnaj, da so prsa povsod enako nadevana. Nato zašij luknjo, položi prsa v kozo, jih polij z vročo mastjo in speci; med pečenjem jim dodaj žlico tople vode in jih pridno polivaj z lastnim sokom.

332 **Telečji naravni zrezek.** Kos lepega telečjega mesa od stegna (20 dkg) potolci in posoli; položi ga v razgreto mast (za žlico), prideni koščék čebule ter ga po obeh straneh rumenkasto zapeci. Ko se zrezek zarumeni, mu prideni žlico kisle smetane, ki jo zmešaj z žličico moke in 4—6 žlicami juhe. Ko zrezek v tej omaki prevre, ga položi na krožnik in oblij z omako. Zraven daj makarone in solato.

333 **Telečji zrezek z jajcem.** Pripravi se prav tako kakor naravni zrezek. Ko ga oblij eš, daj na vrh posajeno jajce (okó).

334 **Dunajski zrezek iz telečjega mesa.** Potolci kos telečjega stegna (15—20 dkg), ga posoli, povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri v vroči masti.

335 **Sesekljan zrezek iz telečjega mesa.** Sesekljaj $^1/_4$ kg telečjega mesa, ki si mu odstranila kosti, kožice in žile, prideni polovico v vodi napojene in dobro ožete žemlje, nekoliko soli in žličico v sirovem maslu zarumenjene čebule; vse skupaj stlači prav dobro z roko, napravi iz tega 2 za prst debela zrezka, ju po obeh straneh potresi z drobtinami in v vroči masti speci. Pečene postavi s poljubno prikuho ali solato na mizo.

336 **Rajželjčeva potica.** Telečji rajželjc operi, ga s soljo in čebulo dobro zdrgni ter kuhaj narahlo pol ure. Kuhanega stresi na rešeto, da se odteče, ter mu odstrani nekoliko masti. Sesekljaj polovico rajželjca, pa ne preveč drobno, razreži 4 žemlje na majhne kocke in jih v skledi polij s $^3/_8$ l mrzlega mleka. Nato zmešaj v skledi 3 žlice kisle smetane, 2—3 jajca, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in žličico zrezane in v masti precvrte čebule, nekoliko soli, za noževo konico popra, sesekljani rajželjc in napojene žemlje; vse skupaj zmešaj, stresi v dobro pomazano kozo in peci pol ure. Pečeno potico zreži in jo postavi kot samostojno jed s kislim zeljem ali solato na mizo.

337 **Rajželjc ocvrt.** Skuhaj rajželjc v slani vodi in kuhanega zreži na primerne kose, ki jih povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah in ocvri v vroči masti.

338 **Ocvrt rajželjc z jajci.** Kuhan rajželjc razreži na mezinec dolge kose. V kozi razgrej za polovico rajželjca veliko žlico masti ter stresi vanjo nekaj koscev čebule; ko prav malo zarumeni, prideni rajželjc in mešaj, da se nekoliko popraži; osoli in potresi s poprom (za noževo konico), prideni 3 raztepena jajca in še mešaj, da jajca zakrknejo. Postavi s kruhom ali polento na mizo.

339 **V telečji mrežici pečen rajželjc.** Kuhan rajželjc drobno sesekljaj, zreži 8—10 žemelj na majhne kocke in jih polij v skledi s $^1/_4$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 4 jajca. Prideni drobno zrezano in v masti precvrto čebulo, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, osoli in vse skupaj dobro zmešaj, zašij v telečjo mrežico, ki ne sme biti preveč polna, in peci eno uro. Postavi jed s solato na mizo.

340 **Rajželjc v obari.** Razgrej v kozi za jajce masla ali masti in prideni 3 žlice moke; moko takoj močno mešaj, da se zarumeni, prilij $^1/_4$ l mrzle vode in zopet mešaj, da se prežganje razpusti. Nato prilij še liter tople vode, polovico kuhanega in na rezance zrezanega rajželjca, osoli, prideni lovorjev list in vejico majarona in kuhaj vse skupaj četrt ure. Prideni še 2 na kocke zrezana, kuhana krompirja z vodo vred, in ko vse skupaj prevre, prideni kisa po okusu.

341 **Kako očistimo možgane.** Ako možgane takoj rabiš, jih položi za nekaj minut v toplo vodo; ako jih pa ne rabiš takoj, jih položi za uro v mrzlo vodo. Potegni z njih kožico, odstrani vse, kar je krvavega, in jih položi na cedilo, da se odteko. — Najboljši so telečji ali goveji možgani, pa tudi svinjski možgani so zelo dobri, le da so slednji nekoliko mehkejši in se teže pripravljajo. Možgani so zelo redilni in jih zdravniki toplo priporočajo zlasti slabotnim osebam. Pripravljajo se na različne načine.

342 **Kuhani možgani.** Osnažene možgane kuhaj v slani zavreli vodi s koščkom čebule, koreninico petršilja, nekaj zrni celega popra in 1—2 žlicama kisa. Kuhane odstavi, odcedi ter naj se shlade. Ohlajene zreži na prst debele rezine, jih zloži na krožnik in oblij z oljem in kisom.

343 **Možgani ocvrti.** Osnažene in odtečene možgane zreži na 2 prsta široke kose (n. pr. iz enih govejih možgan napraviš 8—10 kosov). Vsak kos potresi s soljo in s prav malo popra; čez nekaj minut jih povaljaj v moki in v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah, jih položi v razbeljeno mast ter počasi cvri, da se po obeh straneh zarumené.

344 **Možgani z jajcem.** Osnažene in oprane možgane sesekljaj. V široki kozi razgrej žlico masti, prideni žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, in ko se čebula prav malo zarumeni, še možgane, ki jih na odprtem ognjišču dobro mešaj in praži 10—12 minut. Nato prideni možganom žlico drobtin, nekoliko soli, velik ščep popra in 2 raztepeni jajci. Ako so možgani veliki, jim prideneš lahko 3—4 jajca. Postavi jed s kruhom na mizo.

345 **Možgani v rižu.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni nekaj koscev čebule, in ko se nekoliko zarumeni, $^1/_4$ l opranega in odcejenega riža, mešaj nekaj minut ter zalij nato z litrom juhe; ko je riž napol kuhan, mu prideni $^1/_4$ kg osnaženih in v slani vodi prevretih, na majhne kosce zrezanih možgan. Ko riž z možgani še 10 minut vre, ga stresi v skledo in potresi po vrhu z nastrganim parmezanskim sirom.

346 **Goveji možgani v kaši.** Razgrej v kozi žlico masti, v vročo mast stresi nekoliko drobno zrezane čebule, in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni $^1/_2$ l oprane kaše, dobro premešaj in prilij liter tople vode ali juhe; ko je kaša napol kuhana, prideni $^1/_4$ kg za prst debelih koscev osnaženih možgan. Ko kaša še četrt ure vre, jo naloži v skledo in potresi z nastrganim bohinjskim sirom. Tudi iz prašičjih, telečjih in koštrunovih možgan lahko pripraviš to jed.

347 **Možganova potica.** Osnaži polovico govejih možgan, jih prevri v slani vodi ter stresi kuhane na cedilo, da se odteko. V skledi mešaj 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja, prav malo soli, 2—3 pesti krušnih drobtin ter kuhane in na majhne kosce zrezane možgane. Vse narahlo premešaj, stresi v dobro pomazano in z drobtinami potreseno kozo ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče (četrt ure). Zrezano potico postavi s solato na mizo.

348 **Telečji vampi v obari.** Telečji vampek popari in z nožem ostrži, ga dobro operi in mehko skuhaj v kropu ter ga zreži nato na drobne rezance. Razgrej žlico masti, deni vanjo žlico moke, in ko se bledo zarumeni, prideni pol žlice drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja ter še mešaj, da se zarumeni; nato prideni zrezani vampek, parkrat premešaj in zalij s $^1/_2$ l tople vode, prideni vejico

majarona in debel, na kocke zrezan kuhan krompir z vodo vred, za noževo konico popra, košček limonove lupine in sol. Ko vse skupaj 10 minut vre, prideni kisa po okusu.

349 **Goveji vampi v obari.** Kuhaj $^1/_2$ kg osnaženih vampov z listom lovorja v slani vodi do mehkega. (Ako so vampi trdi, se morajo kuhati 3—4 ure. Kuhaš jih lahko tako, da jih prvi dan samo prevreš in drugi dan skuhaš do mehkega.) Kuhane zreži na drobne rezance. V kozi napravi prežganje iz žlice masti in polne žlice moke in zarumeni v njem žličico drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja. Ko se prežganje zarumeni, prideni zrezane vampe in jih v prežganju praži minuto. Nato prilij $^1/_2$ l tople vode, prideni vejico majarona in košček limonove lupine ter kuhaj četrt ure. Prideni 2 olupljena in na kocke zrezana krompirja, ki si ju kuhala v $^1/_2$ l vode, z vodo vred, in ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu.

350 **Vampi v paradižnikovi omaki.** Zreži $^1/_2$ kg kuhanih vampov na drobne rezance; deni v kozo veliko žlico masti, in ko se ta razgreje, prideni drobno, na koleščke zrezano čebulo. Ko se ta zarumeni, prideni vampe in jih praži četrt ure. Nato potresi za veliko noževo konico paprike, osoli in potresi še z žlico moke. Ko se vampi še nekoliko popražijo, jih zalij s $^3/_8$ l juhe in 1—2 žlicami pretlačenih paradižnikov. Ko vse skupaj prevre, so vampi gotovi. Stresi jih v skledo, obloži s krompirjevimi kosci in potresi z nastrganim bohinjskim sirom.

351 **Vampi na olju dušeni.** Zreži na rezance $^1/_2$ kg kuhanih vampov. V kozi razgrej 3 žlice olja, v razgreto olje vrzi nekaj koscev čebule, in ko se ta zarumeni, prideni pest krušnih drobtin. Ko se tudi drobtine zarumené, prideni vampe, jih pokrij in praži nekaj minut; nato prilij $^1/_8$ l juhe, osoli, prevri, prideni žlico bohinjskega sira in stresi vampe v skledo. Zraven daj na kocke zrezan kuhan krompir, zabeljene rezance ali kaj sličnega.

352 **Praženi vampi.** Zreži na rezance $^1/_2$ kg kuhanih vampov, debel olupljen krompir in polovico stare žemlje. Razgrej v kozi žlico masti, v razgreto deni strok drobno sesekljanega česna in pol čebule, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in žlico dobro sesekljane slanine; ko se ta nekoliko precvre, prideni vampe, kruh, krompir, velik ščep popra, soli in 2 žlici juhe. Pokrij in duši, večkrat premešaj, da se ne prismodi, in prilij še kako žlico juhe. Ko je krompir

mehak, vse narahlo premešaj, stresi v skledo in potresi z nastrganim bohinjskim sirom.

353 **Vampi ocvrti.** Mehko kuhane, še nekoliko tople vampe zreži na tri prste široke in prst dolge kose, jih povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter naglo v vroči masti po obeh straneh ocvri. Postavi jih s kislim zeljem ali s solato na mizo.

354 **Vampi na beneški način.** Razgrej v kozi 4 žlice olja, prideni žlico sesekljane slanine in cvri 1 minuto. Nato prideni žlico drobno sesekljane čebule, strok česna, mešaj in prideni $^1/_2$ kg kuhanih in drobno zrezanih vampov, žličico zelenega petršilja in velik ščep popra; osoli in praži vse skupaj med mešanjem 15—20 minut. Nato prideni 2 kuhana in pretlačena paradižnika, praži še 1 minuto, prideni 1—2 žlici nastrganega bohinjskega sira in postavi z opečenim krompirjem in solato na mizo.

355 **Polpeta iz preostalega mesa.** Zreži drobno $^1/_4$ kg preostalega kuhanega ali pečenega mesa. Razgrej v kozi žlico masti, prideni žličico drobno zrezane čebule, in ko se ta prav malo zarumeni, še žličico drobno zrezanega zelenega petršilja ter meso. Nato mešaj na ognju 1 minuto, odstavi kozo, in ko se nekoliko ohladi, prideni polovico v vodi napojene in ožete žemlje, žlico kisle smetane, drobno jajce, nekoliko soli, ščep popra, majaronovih plev in pest krušnih drobtin ter vse dobro premešaj. Nato potresi desko z drobtinami, stresi nanjo meso, ga povaljaj kot štruco, zreži na 16—20 enakih delov, vsakega za prst na debelo, ki jih na okroglo razravnaj in povaljaj po obeh straneh v krušnih drobtinah. Nato razgrej v plitvi ponvi žlico masti, in ko je vroča, položi v kozo polpete, drugo poleg druge, ter jih naglo speci, najprej po eni in nato še po drugi strani. Naloži jih na krožnik in postavi s prikuho, n. pr. s kislo repo, zeljem, šaro, mešanico, z okisanim krompirjem, sladkim ali posiljenim zeljem ali s solato, na mizo.

356 **Podmet iz ostankov mesa.** Zreži na listke kakih 10 dkg kuhanega ali pečenega mesa ter ga stresi v ponev, v kateri si razbelila žlico masti in prav malo zarumenila žličico drobno zrezane čebule. Ko se je meso 2 minuti pražilo, mu primešaj jajce, zmešano z žlico mleka. Ko se jajce nekoliko zakrkne, primešaj še nekaj zrn soli in ščep popra. Postavi podmet s polento na mizo.

B. Svinjina.

357 **Kako se očisti prašič in porabijo posamezni kosi svinjskega mesa.** Zaklanega prašiča očisti navadno klavec, ga potrese s stolčeno kolofonijo, polije z vrelim kropom ter mu ogara ščetine; glavo in parklje pa očisti gospodinja sama na isti način. Paziti pa mora, da teh delov ne zapari. Tudi pri pranju črev je treba velike pazljivosti. Čreva obrni in jih zdrgni s kislo ali sladko repo, zmešano z zrezano čebulo in prav malo soli, nato jih še v čisti vodi dobro operi, da popolnoma izgubé neprijetni duh. V novejšem času, ko se koža drago proda ali jo dá gospodar sam v stroj, prašiča oderejo. Ko se pobere iz prašiča drobovina, se ista zbriše s čisto krpo. Želodcu se odstrani notranja koža, jetrom se previdno odstrani žolč, iz sala se vzamejo ledvice; rajželjc se scvre s čebulo in porabi za krvave klobase. Péčico položi takoj v mrzlo vodo. Iz prašiča odstrani špeh in ga položi na hladno, meso razsekaj po volji v večje ali manjše kose. Za mesene klobase porabi vratnik (šinek), ki mu odstrani seveda kosti; tudi flam se uporabi za mesene klobase.

358 **Nasolitev in prekajevanje svinjskega mesa.** Za srednje velikega prašiča napravi tole kvašo (páco) (za večjega seveda sorazmerno več): deni v lonec 3 1/2 kg soli, 5 dkg solitra, 14 dkg sladkorja, pest brinovih jagod, pol pesti majaronovih plev, 3 dkg celega popra, pest stolčenega koriandra, olupke limone in glavico česna; vsemu prilij 14 l vode in zavri. Ko se kvaša popolnoma ohladi, jo zlij na meso, ki si ga zložila tesno v čist, snažen škaf ali čeber. Drugi dan pokrij meso z desko in obteži z opranimi kamni tako, da stopi paca (slanamurija) čez meso. Mali koščki mesa naj bodo v kvaši 8 dni, pleča 16—20 dni, gnjati (šunke) po velikosti 4—6 tednov. Meso vsak teden preloži in preobrni. S kvašo prepojeno meso obesi v dim, majhne kose za 6—8 dni, večje pa za 8—14 dni. Kuri se navadno dvakrat na dan, zjutraj in opoldne, zvečer pa odpri dimnico navzkriž, da se meso čez noč nekoliko ohladi. Ko vzameš meso iz dima, ga obesi na zračen prostor.

359 **Kako hraniš suho meso in klobase.** Ako nimaš za tako meso primerne shrambe, ovij posamezne kose v tiskan papir, jih položi v zaboj in potresi z bukovim pepelom. Na ta način ohraniš méso dolgo sveže in okusno.

360 **Svinjska glava v ječmenčku.** Prevri 1/4 l namočenega ječmenčka v litru vode, ga takoj odcedi in zalij z 2 l tople vode. Ko ječmenček zavre, mu prideni kos (1/4 kg) sveže svinjske glave, pokrij in pusti, da počasi vre. Ko je ječmenček napol kuhan, mu prideni 2 stroka zrezanega česna, žlico zelenega petršilja, pero žajbelja in debel, na majhne kocke zrezan krompir, osoli, prideni še ščep popra in kuhaj vse skupaj počasi do mehkega.

361 **Svinjska glava v kaši.** Kuhaj 1/4 glave v 2 l vode, in ko ta zavre, ji prideni koščék korenja, nekaj zrn celega popra, korenino petršilja, strok česna in, če imaš, žlico paradižnika; osoli, in ko je glava kuhana, precedi juho ter stresi vanjo 1/4 l oprane kaše. Ko je kaša kuhana, jo stresi v skledo, po vrhu kaše pa naloži na kosce zrezano meso od glave.

362 **Svinjska glava v šari.** Operi 1/2 kg svinjske glave, jo deni v lonec in nalij toliko vode, da je meso pokrito. Ko zavre, prideni srednje debelo rumeno kolerabo, koren, repo in korenino zelenega petršilja, vse nakrhljano. Prideni pol žličice kumne in osoli (vode naj bo toliko, da je vsa zelenjad pokrita), nato lonec pokrij in kuhaj. Ko je napol kuhano, prideni 2 debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Kuhano zelenjad stresi z juho vred v skledo, meso pa razreži in ga naloži po vrhu zelenjadi. Postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo. — Ali pa: Skuhaj vse, kakor je opisano, le kadar je vse kuhano, vzemi meso iz lonca, odlij juho v drug lonec in vso prikuho dobro stlači. Prideni žlico razgretih ocvirkov, ki si jim pridala nekaj koscev čebule, in žlico moke, ki je pa ne smeš zarumeniti, prilij nekoliko odcejene vode nazaj, in ko vse prevre, stresi jed v skledo, po vrhu pa naloži kosce mesa. Postavi jed s kislim hrenom (v posebni skledici) na mizo. Zraven lahko daš tudi odlito juho.

363 **Svinjska glava v mrežici.** Skuhaj 3/4 kg svinjske glave s korenino petršilja in nekaj zrni celega popra. Kuhani glavi odstrani kosti in zreži meso na majhne rezance, ki jih stresi v skledo; prideni 1 1/2 na majhne kocke zrezane žemlje ali kruha, 1/4 l riža, skuhanega v juhi, v kateri si kuhala glavo, drobno zrezano čebulo, ki si jo zarumenila v pol žlice masti, velik ščep popra, majhno žličko majaronovih plev, pol žličice drobno zrezanih limonovih lupin in sol. Ko si vse skupaj dobro premešala, pokladaj zmes v kupčkih (za debelo jajce) na mrežico, ki jo obreži ob kupčku tako, da zaviješ vanjo zmes. V mrežico zavite kupčke zloži na pekačo in postavi v pečico, da se rumenkasto zapečejo. Postavi jih

s kislim zeljem in krompirjevimi kosci na mizo. — Svinjsko mrežico položi takoj, ko jo vzameš iz prašiča, v mrzlo vodo, in če jo hočeš ohraniti dalje časa, jo položi vsak dan v svežo mrzlo vodo. Kadar jo rabiš, jo ožmi.

364 **Prašičji jezik.** Prašičji jezik nasoli in posuši ali pa skuhaj svežega z zelenjavo kakor pri govejem mesu in ga postavi s kislim hrenom na mizo.

365 **Prašičje srce** skuhaj, zmelji in ga daj med krvave in riževe klobase.

366 **Prašičje srce pečeno.** Srce operi in ga preslanini; položi v kozo žlico masti, osoljeno srce in žlico vode, pokrij in peci na ognjišču, da se srce zmehča in zarumeni. Pečenega razreži in postavi s solato ali kako prikuho na mizo.

367 **Prašičje srce v omaki.** Srce preslanini, osoli in položi v kozo, prideni zrezano čebulo, košček korenja, nekaj zrn popra, lovorjev list, žlico masti in 1—2 žlici vode. Pokrij in duši do mehkega, potresi v mast žlico moke, in ko se prav malo zarumeni, prilij zajemalko juhe ali gorke vode ter pusti, da še nekaj minut vre; nato prideni 1—2 žlici kisle smetane, in ko prevre, postavi razrezano srce z omako vred na mizo. Zraven daj polento ali krompirjev piré. — Prav tako se pripravi tudi telečje srce.

368 **Prašičja pljuča s krompirjem.** Skuhaj do mehkega $^1/_2$ kg svinjskih pljuč z žlico kisa, nekoliko petršilja, koščkom korenja, čebule in toliko vode, da se lahko kuhajo. Kuhana pljuča zreži na mezinec dolge in debele kosce, napravi prežganje iz žlice masti in žlice moke, in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni žlico drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja ter še mešaj, da se vse še nekoliko zarumeni. Nato stresi v prežganje pljuča ter praži nekaj minut. Posebej skuhaj velik krožnik na kocke zrezanega krompirja, kuhanega stresi z vodo vred k pljučam, prideni košček limonove lupine, vejico majarona in timijana, osoli in kuhaj vse skupaj še kakih 10 minut. Prilij kisa po okusu in postavi na mizo.

369 **Prašičja pljuča z rižem.** Skuhaj polovico svinjskih pljuč, jim prideni med kuhanjem korenino petršilja, košček korenja, čebule in žlico kisa; kuhana pljuča vzemi iz juhe (ki jo postavi vstran), jih dobro zreži in sesekljaj — potem ko si jim odbrala vse, kar je trdega. V kozi razgrej žlico masti, prideni vroči nekoliko drobno zrezane čebule, in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni pljuča, ki jih med vednim mešanjem duši 2 minuti. Nato prideni $^1/_2$ l opranega riža in praži še 1 minuto, prilij $^1/_2$ l juhe, v kateri si kuhala pljuča (pa ne vse naenkrat), velik ščep popra in majaronovih plev, za noževo konico cimeta ter nageljnovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20—25 minut, da se riž skuha. Naloži jed v skledo in jo postavi s kislim zeljem na mizo.

370 **Prašičja pljuča s kašo.** Ta se pripravijo prav tako kakor pljuča z rižem, samo da daš namesto riža oprano in poparjeno kašo ter priliješ nekoliko več juhe.

371 **Prašičja pljuča s krušnimi cmoki.** Skuhaj $^1/_2$ kg svinjskih pljuč kakor navadno. Kuhane zreži na mezinec debele rezine. Napravi prežganje iz polne žlice masti in moke, prideni petršilj, česen in čebulo; ko vse skupaj zarumeni, prideni v prežganje zrezana pljuča, jih nekoliko popraži, zalij z juho ali toplo vodo, prideni košček limonove lupine in vejico majarona, osoli, pokrij in kuhaj 10 minut. Prideni še ščep popra in kisa, in ko pljuča prevro, jih stresi v skledo ter daj zraven kruhove cmoke. — Prav tako pripraviš telečja ali goveja pljuča.

372 **Sekanica iz svinjskih pljuč.** Skuhaj svinjska pljuča kakor navadno, kuhana dobro sesekljaj, namoči za $^1/_2$ kg svinjskih pljuč 1 žemljo v mrzli vodi, jo ožmi in sesekljaj s pljuči. V kozi razgrej žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno sesekljane čebule in petršilja in prideni pljuča z žemljo, nekoliko soli, velik ščep popra in prav malo nastrganega oreška. Vse skupaj mešaj in praži 1 minuto, prilij majhno zajemalko juhe in žlico kisle smetane, in ko vse skupaj prevre, postavi s kuhanimi in v masti praženimi makaroni na mizo. Tudi solato daš lahko zraven. Sekanico pripraviš lahko tudi iz telečjih ali kozličkovih pljuč.

373 **Prašičja pljuča za v klobase.** Pljuča operi in skuhaj, kuhanim odstrani vse, kar je trdega, jih sesekljaj in deni v klobase.

374 **Prašičja jetra pražena.** Potegni z jeter kožico, jih zreži na tenke liste in stresi v mast, v kateri si zarumenila drobno čebulo (za $^1/_4$ kg jeter deni žlico masti). V 5 minutah so jetra gotova, osoli jih in pokapaj z žlico kisa.

375 **Prašičja jetra pečena.** Zreži prašičja jetra na mezinec debele rezine, vsako rezino posoli, povaljaj v moki in položi v razgreto mast, da se najprej po eni in potem še po drugi strani zarumeni.

376 **Prašičja jetra ocvrta.** Namakaj 2 uri v mrzlem mleku kos svinjskih jeter, jih zreži nato na mezinec debele kose, osoli

ter povaljaj v moki, raztepenem jajcu (ki si mu primešala žlico vode) in drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti. Postavi jetra s solato ali kako drugo prikuho na mizo. Prav tako pripraviš lahko tudi telečja in kozličkova jetra.

377 **Prašičja jetra frigana.** Stresi $^1/_4$ kg na tenke liste zrezanih jeter v kozo, v kateri si zarumenila drobno čebulo v žlici masti. Nato jih mešaj hitro 6 minut, potresi z žlico moke; pusti, da prav malo zarumené, in jim prilij zajemalko juhe ali vode. Prav tako pripraviš tudi telečja, kozličkova, koštrunova, zajčja in vsaka druga jetra.

378 **Prašičja jetra kuhana** porabiš za krvave in jetrne klobase.

379 **Prašičje pleče** deni v sol in v dim ali mu odstrani kosti in ga porabi za kranjske klobase ali pa ga speci kakor drugo pečenko.

380 **Prašičja rebra** deni v sol in v dim ali jih speci ali pa skuhaj v kisli ali sladki repi, šari, zelju, ješprenju itd. Prekajena rebra omij, jih skuhaj in postavi s kislim zeljem in krompirjevimi kosci na mizo.

381 **Sveža prašičja rebra s kislo repo ali zeljem.** Deni v lonec 2 pesti kisle repe ali zelja, zalij z vodo, da stoji čez repo, prideni $^1/_4$ kg svežih reber in kuhaj 1—2 uri (če so rebra od mladega prašiča, jih kuhaj manj časa). Ko je repa kuhana, ji prideni pol žlice moke, ki jo razmotaj z 2 žlicama mrzle vode. Ko prevre, jo postavi z mesom in krompirjevimi kosci na mizo.

382 **Zarebrnica (krmenateljc) v omaki.** Odreži zarebrnico, jo nekoliko potolci, potresi malo s soljo in podrgni nekoliko s stolčenim česnom, poprom in stolčeno kumno. Nato položi zarebrnico v vročo mast, in ko se na eni strani zarumeni, jo obrni in pusti, da se zarumeni še na drugi strani. Nato odlij mast, prilij 2—4 žlice juhe in nekaj kapljic limonovega soka ter pusti, da zarebrnica v tej omaki prevre. Postavi jo s krompirjevo solato na mizo.

383 **Zarebrnica ocvrta.** Potolci zarebrnico od mladega prašiča, jo posoli, povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri v vroči masti.

384 **Prašičje ledvice.** Ledvice očisti vsega loja, jih podolgem prereži in izreži iz srede, kar je trdega; nato jih operi in zreži na tenke listke, popari z vrelo vodo in takoj odcedi. V ponvi razgrej žlico masti in zarumeni v njej nekaj koscev čebule, prideni ledvice in jih med mešanjem praži 8—10 minut. Nato potresi žlico moke, velik ščep popra in kumne,

še 1 minuto mešaj, da se moka nekoliko zarumeni, prilij zajemalko tople vode, osoli, in ko že 1—2 minuti vre, prilij žlico kisa in postavi ledvice s kruhom ali krompirjevim piréjem na mizo. Prav tako pripraviš goveje, telečje ali koštrunove ledvice.

385 **Prašičji želodec** nadevaj z enako zmesjo kakor mesene klobase, nadevanega zašij ali zašpilji, ga položi za 2 dni v razsol k mesu in deni nato v deščice. Nato ga obesi v dim za 15—20 dni ali pa ga skuhaj in pripravi kakor vampe.

386 **Prašičja ribica v mrežici.** Mrežico (péčico) vzemi iz vode, jo razprostri in položi nanjo ribico, ki si jo prej posolila, potresla s poprom, položila nanjo majhen lovorjev list in nekaj koscev limonovih lupin (ako hočeš, tudi vejico zelenega petršilja), ter zavij ribico od vseh strani z mrežico. Postavi jo v pečico, prideni prav malo masti in žlico vode ali vina ter jo počasi peci. Pečeno daj s solato ali kislim zeljem na mizo.

387 **Svinjske noge v šari.** Če so noge od mladega prašiča, jih skuhaj tako kakor glavo, ako so pa od starega, potem jih kuhaj 1 uro same in potem šele prideni zelenjad.

388 **Svinjske noge s kislim hrenom.** Skuhaj jih v slani vodi ter postavi kuhane s hrenom na mizo.

389 **Svinjske noge v hladetini (žolica).** Osnaži dve svinjski nogi, ju razsekaj na 4 dele, deni v lonec, prideni kakšno telečjo kost, najboljše od glave ($^1/_4$ kg), nalij nanje liter vode in žlico kisa; ko zavre, prideni lovorjev list, nekaj koščkov čebule, vejico petršilja, nekaj zrn celega popra in vršiček timijana; osoli in kuhaj počasi, da se meso mehko skuha. Nato precedi juho v drug lonec in jo pusti nekaj časa stati, da se nabere na vrhu mast. Nato vso mast z juhe poberi in jo porabi za kako prikuho. Meso odberi od kosti, ga zloži v steklene ali porcelanaste sklede in nalij nanj juhe, toliko da je pokrito. Prideni vsakemu krožniku po en lovorjev list in strok zrezanega česna. Žolico postavi na hladno, da se strdi. — Prav tako se pripravi hladetina iz govejih in telečjih nog.

390 **Hladetina iz svinjskih prekajenih nog** se pripravi prav tako kakor iz svežih, le da noge poprej 24 ur namakaš v mrzli vodi.

391 **Prašičje meso s kislim zeljem.** Deni v kozo žlico masti, $^1/_4$ kg na kocke zrezanega svežega svinjskega mesa, polovico zrezane čebule in žlico vode, pokrij in praži, da se nekoliko

zarumeni. Nato prideni dve pesti kislega zelja, praži še nekaj minut, prilij toliko tople vode, da lahko vre, osoli, in ko je skoraj kuhano, prideni pol žlice moke, zmešane z žlico kisle smetane, in za noževo konico paprike. Ko vse še prevre, stresi v skledo in obloži s kuhanimi krompirjevimi krhlji.

392 **Prašičje meso s kašo.** Zreži na kocke $^1/_4$ kg mastnega mesa od trebuha ali plečeta, ga deni v kozo, prideni žlico masti in drobno, na koleščke zrezano čebulo, pokrij in duši, da se zmehča in prav malo zarumeni. Nato prideni mesu $^1/_2$ l oprane kaše in mešaj, da se kaša nekoliko popraži; zalij s $^3/_4$ l tople vode, osoli in pokrito kuhaj pol ure. Kašo postavi kot samostojno jed s kislim zeljem ali repo na mizo.

393 **Kuhano prašičje meso s hrenom.** Zreži $^1/_4$ kg svežega svinjskega mesa od vratú na večje kose, jih položi v kozo in prideni koščék korenja, čebule, strok česna, koščék limonove lupine, nekaj zrn celega popra in nekoliko soli. Prideni žlico kisa in prilij toliko vode, da je meso pokrito. Meso pokrij in ga kuhaj do mehkega. Kuhano stresi z juho vred v skledo in potresi po vrhu nastrgan hren.

394 **Mrzlo prašičje meso pretaknjeno s česnom.** Obdrgni kos svinjskega, ne premastnega mesa s soljo in poprom ter ga pretakni (našpikaj) s česnom, ki si ga olupila in zrezala v podolgaste rezine. Položi ga v kozo, prilij žlico vode, prideni nekoliko masti in peci v pečici. Polivaj ga z lastnim sokom. Pečeno meso ohladi in zreži na tenke rezine, ga naloži na krožnik in obloži z različnimi mrzlimi prikuhami, n. pr. s kislimi kumaricami, gobami, kaparami, peso, zéleno itd. Meso postavi po juhi na mizo.

395 **Prašičji guljaž.** Zreži $^1/_2$ kg prašičjega mesa na precej velike kocke. V kozo deni žlico masti in zarumeni v njej 1—2 čebuli (seveda zrezani), prideni za noževo konico paprike, žlico kisa, 2 žlici vode, zrezano meso, sol in velik ščep kumne. Pokrij in duši tako dolgo, da se mokrota posuši. Nato potresi meso s pičlo žlico moke in mešaj, da se nekoliko zarumeni, prilij zajemalko gorke vode in kuhaj vse skupaj še nekaj minut. Nazadnje prideni še žlico kisle smetane.

396 **Prašičji guljaž z ječmenčkom.** Namoči že prejšnji večer $^1/_4$ l fižola, drugi dan ga zavri, odcedi in nanovo zalij z $1^3/_4$ l tople vode, osoli in kuhaj pol ure. V kozo deni žlico masti, $^1/_4$ kg mastnega, na majhne kocke zrezanega mesa in drobno zrezano čebulo, pokrij in duši, da se nekoliko zarumeni; prideni $^1/_4$ l v vroči vodi opranega ječmenčka, soli, paprike, ščep kumne, in ko vse nekoliko zarumení, še fižol s fižolovko vred ter kuhaj počasi 2 uri.

397 **Bosanski rižot.** Deni v kozo žlico masti, zrezano čebulo, dva stroka česna in $^1/_4$ kg drobno sesekljanega svežega svinjskega mesa, pokrij in duši, da se nekoliko zmehča in prav malo zarumeni. Nato prideni $^1/_2$ l opranega riža, ga parkrat premešaj in zalij z $1^1/_2$ l tople vode ali juhe, osoli in pokrito kuhaj 15—20 minut. (Ako nimaš juhe, kuhaj posebej debel paradižnik, ki si ga vzela iz slane vode, korenino petršilja in nekaj zrn celega popra; paradižnik pretlači z juho vred.)

398 **Bosanski rižot z ohrovtom.** Pripravi vse kakor za bosanski rižot, samo s to razliko, da dušiš z mesom 1—2 pesti na debele rezance zrezanega ohrovta.

399 **Mesene klobase.** Sesekljaj 6 kg ohlajenega prašičjega mesa, potresi nanj 17—18 dkg soli, 1 dkg stolčenega popra, če hočeš, tudi $^1/_2$ dkg solitra ter precedi na meso zajemalko mrzle vode, v kateri si namakala velik, olupljen in drobno zrezan česen. Vse z rokami prav dobro zmešaj, potem natlači meso v tenka svinjska čreva, napravi klobase ter jih daj v dim. Ako hočeš imeti klobase samo napol prekajene, jih pusti v dimu 2—4 dni; ako pa jih misliš shraniti za poletje, jih pusti v dimu 6—8 dni. Ko vzameš klobase iz dima, jih obesi na zračen, a ne vroč prostor. Kadar klobase rabiš, jih kuhaj v zavreli vodi 20—30 minut. Mesene klobase postavi z nastrganim hrenom, gorčico, kislim ali sladkim zeljem ali kislo repo na mizo. Ako hočeš dati klobase v mast, jih pusti v dimu samo 2 dni, 2 dni jih pa obesi na zrak. Nato klobase dobro obriši in jih položi v posodo, kjer je za 2 prsta masti ali zaseke; ko si zložila klobase drugo poleg druge, dodaj mrzle masti, tako da so klobase pokrite, ter delaj tako naprej. Vsakikrat, ko delaš novo vrsto, dobro potlači, da ne ostane med mastjo nič praznega prostora. Posodo hrani na hladnem. — Tudi sveže klobase daš lahko na enak način v mast.

400 **Riževe klobase.** Operi liter riža in ga skuhaj napol mehko. Kuhanega stresi na rešeto, da se ohladi. Posebej skuhaj v $1^1/_2$ l vode četrt prašičje glave, srce in polovico pljuč. Kuhano vse dobro zreži in sesekljaj, stresi v skledo riž, sesekljano meso, žlico drobno zrezane in v masti precvrte čebule, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, polno

žlico majaronovih plev, ščep cimeta in dišave (gvirca), majhno pest soli ter juho, v kateri si kuhala glavo. (Pazi, da ne bo v juhi še kaj kosti.) Vse skupaj dobro premešaj in napravi klobase, ki jih kuhaj v vreli neslani vodi kakih 10 minut (vreti morajo počasi), kuhane pomoči v vodo in pokladaj na desko, da se ohlade. Nato položi klobase v kozo, prideni nekoliko masti in jih v srednje vroči pečici peci 20—30 minut. Klobase pri pečenju zelo rade počijo; da to preprečiš, jih vtakni pred pečenjem za sekundo v krop, povaljaj v moki in speci.

401 **Krvave klobase s kašo.** Polij 2 l kaše z vrelo vodo, jo odcedi in kašo še z mrzlo vodo oplakni. Nato kuhaj kašo rahlo v nekaj litrih vode, in sicer samo napol, nakar jo stresi na rešeto, da se ohladi. Posebej kuhaj četrt prašičje glave, polovico pljuč, srce in če imaš kaj špehovih kož (približno $^1/_2$ kg). Kuhano vse dobro sesekljaj, stresi v skledo kašo, sesekljano meso, razgrej 2 žlici ocvirkov, in ko so vroči, jim prideni žlico drobno zrezane čebule, pest majaronovih plev in, če imaš, še žlico posušene mete, liter precejene krvi in $1^1/_2$ l juhe, v kateri si kuhala glavo; osoli, prideni pol žličice popra, vse dobro premešaj in nadevaj čreva. Klobase kuhaj narahlo v vreli vodi; vro naj počasi toliko časa, da se ne pokaže več kri, temveč čista juha, ako prebodeš klobase s špiljo. Kuhane klobase vtakni v mrzlo vodo, jih pokladaj na desko in nekoliko ohlajene obrni.

402 **Ječmenčkove klobase.** Skuhaj liter opranega ječmenčka (ješprenja) in stresi kuhanega na rešeto, da se ohladi. Ohlajenega stresi v skledo in mu prideni četrt kuhane sesekljane glave, če imaš kaj kuhanih kož, nekoliko pljuč, 2 žlici sirovih nastrganih jeter, liter precejene krvi, juho, v kateri si kuhala glavo, zrezano in v masti precvrto čebulo, pest majaronovih in žlico metinih plev in pol žličice popra; osoli in dobro premešaj ter nadevaj čreva, pa ne pretrdo, ker se v vodi klobase še nakuhajo. Kuhaj jih kakor krvave klobase s kašo.

403 **Jetrnice.** Skuhaj polovico prašičjih jeter (kuhaj jih četrt ure), posebej pa še četrt glave v litru vode. Ko zavre, prideni korenino petršilja, pol čebule, strok česna in prav majhen koščck korenja. Kuhano glavo z zelenjavo vred dobro sesekljaj, jetra pa nastrgaj na krušnem strgalniku ali jih zmelji. Skuhaj tudi $1^1/_2$ l riža in stresi napol kuhanega na rešeto, da se ohladi, nato pa v skledo, primešaj pripravljeno glavo, jetra, pest majaronovih plev, žlico sesekljane in v masti precvrte čebule, ščep cimeta in dišave, 2 stroka drobno zrezanega česna in potrebno soli. Prilij juho, v kateri si kuhala glavo, vse dobro premešaj, nadevaj in kuhaj kakor riževe klobase.

(Opomba: Pri vseh klobasah moraš paziti, da črev ne napolniš docela, ker bi sicer pri kuhanju počila.)

404 **Stisnjena klobasa.** Skuhaj $^1/_2$ kg prašičje glave z mesom vred, $^1/_2$ kg kož od špeha (če jih imaš) in $^1/_4$ kg bolj pustega svežega mesa; kuhano zreži na majhne kosce, prideni $^1/_4$ l krvi, velik ščep majaronovih plev, drobno zrezanih limonovih lupin, žlico v masti precvrte čebule in, ako hočeš, še kuhano in prekajeno, drobno zrezano meseno klobaso, velik ščep popra ter soli. S tem nadevom napolni prašičji želodec, ga dobro zašpilji in zašij. Kuhaj ga na ohlapno $1^1/_2$ ure v zavreli vodi, v katero si dala 2 žlici kisa; med kuhanjem ga enkrat obrni. Kuhani želodec položi na desko, nanj položi še drugo desko in na desko kamen; tako ga pusti 10 ur. Kadar ga daš na mizo, ga olupi in nareži na tenke rezine. Na mizo ga postavi z oljem in kisom.

405 **Slanina (špeh).** Slanino drobno zreži, jo deni v kozo, osoli, prilij nekaj žlic vode ter počasi cvri. Med cvrenjem prideni slanini nekaj koscev čebule in lovorjev list. Kadar so ocvirki rumeni, precedi mast v pripravljeno posodo, ocvirke pa v drugo posodo, jih z žlico dobro stlači in pusti pri njih prav malo masti. Ako hočeš imeti suho slanino, jo zreži na velike kose, nasoli z mesom vred ter deni v dim. Tudi zaseko lahko pripraviš, in sicer tako-le: Kuhaj kos slanine 20—25 minut, mrzlo dobro sesekljaj, posoli in dobro stlači v lončen lonec. Kadar jo rabiš, jo scvri ter ji prideni košček čebule.

C. Domača perutnina in kunci.

406 **Kako zakolješ in osnažiš perutnino.** Piščanci in kokoši. Živali privzdigni peroti, jih strni čez hrbet in trdno drži v levi roki. Nato primi piščanca za glavo in mu jo zavihaj navzad, da jo primeš z levo roko. V desno roko vzemi oster nož ter napravi na vratu pod ušesom ozko zarezo. Če držiš žival z glavo navzdol, ji bo kri odtekla, ne da bi okrvavila perje; pri tem lahko kri prestrežeš v podstavljeno skledico. Mrtvega piščanca pomoči v mrzlo vodo, da se ohladi, potem pa ga položi v veliko skledo, ga polij z vrelo vodo, v kropu

parkrat obrni, da se ves popari, nakar ga oskubi na mizi. Oskubljeni perutnini odreži najprej spodnji kljun, izbódi oči, snemi roženi zgornji kljun, prereži zgornjo kožico na golši in vzemi previdno ven golšo, požiralnik in dušnik. Odreži še sredi perutnic čipke in kepico nad repom. Prereži spodaj pod repom blizu nog kožo počez, pazi pa, da ne prerežeš črev, ter vzemi iz trebušne votline čreva, želodec, jetra in srce. Pri jetrih pazi, da previdno odstraniš žolč. Želodec prereži na mesnati strani in mu olupi notranjo kožo; noge odreži pri kolenu, olupi zunanjo kožo in snemi kremplje. Izreži še črevo pod repom in vtakni kolena v odprtino, skozi katero si potegnila čreva. Tako pripravljeno kuretnino pusti hladiti vsaj 24 ur (še bolje 8 ali več dni, ker postane meso tako bolj krhko; seveda smeš storiti to le v zimskem času). Ko jo osnažiš, jo obesi takoj tako, da visi z glavo navzdol.

Goloba pripraviš prav tako kakor piščanca.

Kopune in kokoši pripraviš prav tako, le s to razliko, da požgeš kokoši dlako, ki ostane, z gorečo trsko ali papirjem, nakar kokoš obrišeš in umiješ.

Puranu odsekaj glavo, ga polij z vrelo vodo, obračaj v kropu, oskubi in osnaži kakor piščanca.

Goski in raci odsekaj glavo, jo potresi z drobno stolčeno kolofonijo, polij z vrelo vodo in pripravi kakor piščanca. Priporočljivo je, da gosi in race takoj, ko jih zakolješ, suhe oskubiš. Perje shraniš za blazine.

407 **Piščanec zabeljen.** Zreži piščanca na kose, jih deni v lonec, pridaj korenino petršilja, koščEk zélene in korenja, drobno zrezano čebulo, listič majarona, nekaj zrn celega popra, 2 dišeča klinčka in košček limonove lupine. Prilij toliko vode, da je meso pokrito, dodaj še 1—2 žlici kisa, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhano meso zloži na krožnik, precedi nanj juho in potresi po njem pest krušnih drobtin in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Po vrhu vsega zabeli z razgretim sirovim maslom ali mastjo (za žlico). Zraven daj dušeni riž ali v juhi kuhane drobne rezance.

408 **Piščanec pečen.** Osnaženega piščanca obdrgni s soljo, ga položi v podolgasto ponev, prideni 1—2 žlici vode, postavi v pečico in polij po nekaj minutah z 1—2 žlicama vroče masti. Piščanca peci 30—40 minut in ga med pečenjem večkrat polij s sokom, v katerem se peče; pečenega in zrezanega naloži na krožnik in polij s sokom, v katerem se je pekel.

409 **Piščanec ocvrt.** Osnaženega piščanca zreži po delih, jih posoli, povaljaj posamezne kose v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti.

410 **Piščanec v obari.** Osnaženega piščanca zreži po delih (udih), ki jih povaljaj vsakega posebej v moki; naloži kosce v kozo, košček poleg koščka, jih polij z razgretim maslom, pokrij in duši na ognjišču. Ko so se na eni strani zarumeneli, jih zarumeni še na drugi strani, potresi z žlico moke in zalij čez minuto z veliko zajemalko juhe ali tople vode, prideni vejico majarona, košček limonove lupine in nekoliko soli. Ko se piščanec nekaj minut kuha, prideni nekoliko limonovega soka in postavi obaro s kuhanimi in odcejenimi drobnimi rezanci na mizo.

411 **Piščanec v papriki.** Zreži piščanca po delih in ga osoli. Razgrej žlico masti, prideni zrezano čebulo, in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni kosce piščanca; ko se tudi ti (enkrat obrnjeni) zarumené po obeh straneh, prideni velik ščep paprike, $^1/_4$ l juhe, in ko četrt ure vre, še 3—4 žlice kisle smetane, v kateri si razmotala pol žlice moke. Prideni kuhan in pretlačen paradižnik, in ko vse skupaj še nekaj minut vre, stresi piščanca v skledo, ga oblij z omako in obloži s polento, makaroni ali krompirjevim piréjem.

412 **Čorba s piščancem.** Razreži osnaženega piščanca na kose, ki jih stresi v lonec in zalij s toliko mrzle vode, da je meso pokrito in se lahko kuha; ko se kuha pol ure, osoli, prideni nekaj zrn popra ter 2 drobno zrezani čebuli in kuhaj v mehko. Napravi svetlo rumeno prežganje, deni vanj za noževo konico paprike in ga razredči z 2 žlicama mrzle vode; prideni to prežganje piščancu, prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in žličico zélene ter kuhaj vse skupaj še četrt ure. Preden postaviš jed na mizo, deni v skledo 2—4 žlice sladke smetane, 1 jajce in žlico vinskega kisa; to zmes stepi dobro z vilicami ter pridevaj med mešanjem čorbo z mesom vred. Postavi jed kot samostojno s kuhanimi rezanci na mizo.

413 **Stara kokoš kuhana.** Osnaženo kokoš deni celo v lonec, nalij nanjo 3 l mrzle vode, in ko zavre, ji prideni košček korenja, korenino petršilja, nekaj zrn celega popra, zrno lovorja, košček čebule in strok česna; posoli in kuhaj do mehkega. Kuhani kokoši odcedi juho in zakuhaj vanjo $^1/_4$ kg riža, ki ga kuhaj 15—20 minut. Postavi juho na mizo, kokoš pa raz-

reži in jo daj s praženim krompirjem in jabolčnim hrenom na mizo.

414 **Kokoš v obari.** Kokoš skuhaj v 3 l vode; ko voda zavre, prideni košček korenja, korenino petršilja, nekaj zrn popra in veliko vejico majarona, osoli in pokrito kuhaj do mehkega. Prideni razredčeno prežganje iz 2 žlic masti ali masla in 2 žlic moke ter košček limonove lupine; ko še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu in postavi obaro z ajdovimi žganci, opečenim kruhom, rižem ali z rezanci na mizo.

415 **Kokoš z rižem.** Skuhaj kokoš kakor pod št. 413; ko je kuhana, odcedi juho in zakuhaj v njej za vsako osebo po pest riža, da bo gosto, ter prideni še posebej kuhan in pretlačen paradižnik. Ko je riž kuhan, ga stresi v skledo, kokoš pa zreži in s kosi obloži riž.

416 **Golob zabeljen** se pripravi prav tako kakor piščanec.

417 **Pečen golob** se pripravi prav tako kakor pečen piščanec.

418 **Golob v obari.** Osnaženega goloba razreži na dele, ki jih deni v lonec, prilij liter vode, in ko zavre, prideni prav majhen košček korenja in petršilja ter vejico majarona; osoli, pokrij in kuhaj do mehkega. Prideni prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, ki ga razredči z 2 žlicama mrzle vode, prideni košček limonove lupine in nazadnje dišavnega ali navadnega kisa po okusu. Na mizo dodaj žgance ali opečene žemlje.

419 **Golob v črni omaki.** Goloba zakolji in prestrezi kri v skledico, v kateri je za žličico kisa. Nato pomoči goloba v mrzlo vodo, ga opari, osnaži in razreži. V kozo deni žlico masti, prav malo sesekljane slanine, koreninico petršilja, košček korenja, zelene čebule, mal list lovorja, peresce rožmarina, vejico majarona, timeza, košček limonove lupine in goloba. Prideni 3 žlice vode in 3 žlice vina, pokrij in duši počasi na ognjišču, da se golob zmehča in popije vso mokroto ter se zelenjava nekoliko zarumeni. Nato potresi zelenjavo z žlico moke; ko se moka nekoliko zarumeni, prideni žlico drobtin in še nekoliko mešaj ter zalij z zajemalko juhe ali tople vode; ko prevre, prideni prestreženo kri in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre.

420 **Golob z rižem.** Zreži osnaženega goloba na kose. V kozo deni žlico masti, vroči prideni pol drobne in na listke zrezane čebule, in ko se prav malo zarumeni, še zrezanega goloba, ga pokrij in praži pol ure; medtem ga enkrat obrni in mu prilij žlico juhe. Dodaj $^1/_4$ l izbranega, opranega in odcejenega riža, vse nekoliko premešaj, prilij $^1/_2$ l juhe, še enkrat premešaj ter pusti počasi vreti pol ure. Nato vzemi goloba iz koze, stresi riž na krožnik, ga potresi s parmezanskim ali bohinjskim sirom in obloži z mesom.

421 **Pečen puran.** Osnaženemu puranu odreži peroti in vrat, ga obdrgni zunaj s soljo, znotraj pa s soljo in majaronom. Položi ga v podolgasto kozo, ga namaži z mastjo in peci počasi kakor piščanca; polivaj ga večkrat s toplo vodo in ga peci $1^1/_2$ ure. Pečenega razreži in postavi s solato na mizo. Vrat, peroti, srce in želodec pa porabi za obaro. Jetra napravi kakor vsaka druga jetra.

422 **Pečena gos.** Osnaži gos, ji odreži najprej peroti in vrat, obdrgni jo zunaj s soljo, znotraj pa s soljo, kumno in majaronom. Če je mlada, jo položi v podolgasto kozo in jo peci 1 uro kakor piščanca; če je pa stara, jo deni v večjo kozo, ji prideni 1—2 žlici masti in zajemalko vode, pokrij in duši 2 uri ter jo med dušenjem večkrat obrni. Pečeno gos razreži in postavi s solato na mizo.

423 **Gos v obari** se pripravi tako kakor kokoš v obari.

424 **Gosja jetra** se pripravijo kakor prašičja, pražena ali v obari. Peroti, želodec, srce in vrat porabi za navadno obaro ali pa jih kuhaj v ječmenčku in postavi kot juho na mizo.

425 **Pečeno raco** pripravi kakor gos.

426 **Kako zaklati in pripraviti domačega zajca (kunca).** Kunca primi za ušesa, drugi pa naj drži zajca za prednje in zadnje noge. Prereži mu najprej žilo na vratu za levim ušesom, da mu odteče kri; še gorkega obesi za zadnje noge na klin z glavo navzdol, mu previdno prereži kožo pri členkih zadnjih nog, nato ga oderi, in sicer prični pri zadnjih nogah in repu ter mu potegni kožo čez glavo. Pri členkih prvih nog, pri ušesih in ustih si moraš pomagati z nožem. Nato prereži zajcu trebušno mreno, a pazi, da ne prerežeš črev; iz trebuha poberi čreva in drob (pazi, da se ne razlije žolč). Pljuča, srce, ledvice in jetra porabi kakor kurji drob (če so seveda zdrava). Operi ga in položi za 6—10 ur v mrzlo vodo.

427 **Domači zajec pečen.** Osnaženega mladega zajca nasoli in peci celega ali posamezne kose. K zajcu deni v kozo nekaj žlic vode, potresi s kumno in polij z 1—2 žlicama vroče masti. (Če je zajec star, ga osoli, deni v kozo, prideni nekaj žlic vode in 1—2 žlici masti, pokrij in pokritega na ognjišču počasi praži, da se zmehča in zarumeni.) Zajca peci približno 1 uro.

428 **Domači zajec ocvrt.** Zreži bedra in hrbet domačega zajca na kose, jih osoli, potresi nekoliko s poprom, povaljaj v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in krušnih drobtinah ter počasi cvri v razbeljeni masti.

429 **Domači zajec v obari.** Zreži zajca po udih na kose, jih deni v lonec ter nalij potrebno množino vode (n. pr. če je kunec majhen in mlad, nalij 2 l vode); dodaj košček korenja, petršilja, 2 na velike kocke zrezana krompirja, nekoliko soli, košček limonove lupine in vejico majarona. Vse to kuhaj do mehkega. (Če je kunec star, mu prideni krompir, ko je kunec že nekoliko mehak.) Napravi prežganje iz 6 dkg masti, nekaj koščkov čebule in 2 žlic moke; ko se moka bledo zarumeni, prideni pest krušnih drobtin in še nekoliko mešaj, da postane prežganje rumeno, nato ga razredči z zajemalko mrzle vode, prideni kuncu ter pusti vse še nekaj minut vreti; prilij nato kisa po okusu. Na mizo postavi zajca z na koleščke zrezanimi in opečenimi žemljami, zabeljeno kašo ali ajdovimi žganci.

430 **Domači zajec v čorbi.** Pol opranega zajca zreži na kose, jih deni v lonec in zalij z litrom vode; ko se je zajec četrt ure kuhal, ga osoli, mu prideni nekaj zrn popra in 1—2 zrezani čebuli. Ko se meso zmehča, napravi svetlo rumeno prežganje, dodaj za noževo konico paprike, razredči prežganje z nekaj žlicami mrzle vode in ga prideni čorbi. Nato prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega petršilja in zélene ter kuhaj vse skupaj še 10—15 minut. V lončku zmešaj rumenjak, žlico vinskega kisa in 2—4 žlice sladke smetane, stresi v to mešanje čorbo z mesom vred, dobro premešaj in postavi čorbo samo ali z dušenim rižem na mizo.

431 **Sekanica iz pečenega ali kuhanega mesa domačega zajca.** Odberi od kosti kuhanega ali pečenega zajca n. pr. rebra in pljuča. Če je mesa za majhen krožnik, razgrej v kozi za polovico jajca sirovega masla ali masti ter prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule. Ko se nekoliko zarumeni, prideni odbrano in dobro sesekljano meso, v mleku napojeno in ožeto žemljo, dobro mešaj na ognju 1 minuto ter prilij nekaj žlic juhe. Ko prevre, prideni 1—2 žlici dušenih gob (ali pa tudi ne) in ščep popra; ko vse dobro prevre, nekoliko osoli in postavi jed s posajenim jajcem (okó), makaroni ali dušenim rižem na mizo.

432 **Jetra domačega zajca** pripravi kakor prašičja.

433 **Pljuča, srce in ledvice domačega zajca** porabi za obaro.

Č. Divjačina.

434 **Kvaša za divjačino.** Nalij v lonec liter vode, prideni drobno, na rezance zrezano čebulo, strok česna, korenino petršilja, vejico zélene, nekaj koscev korenja, 2 dišeča klinčka, vršiček timeza, bazilike, šetraja, lovorjev list, peresce rožmarina, 4 zrne brinja, košček limonove lupine, žličico celega popra in vejico majarona. To vse skupaj kuhaj četrt ure in prilij kuhanemu $^3/_8$ l kisa. Ko je kvaša ohlajena, jo zlij na pripravljene kose mesa. Ako divjačino takoj rabiš, jo polij z vročo kvašo. Kvaše ne smeš soliti.

435 **Kako se pripravi divji zajec.** Tudi divji zajec je okusnejši in mehkejši, če visi nekaj dni na hladnem, zračnem prostoru. Želodec in čreva se morajo odstraniti takoj po strelu. Meso divjačine je zelo lahko prebavljivo, zato ga zdravniki priporočajo tudi bolnikom. — Zajca priveži za zadnji nogi na stol ali ga obesi. Prereži mu kožo od repa po trebuhu do vratu, dalje napravi zarezo na notranji strani nog do členka, snemi najprej rep, potegni z zadnjih nog kožo (pomagaj si z nožem), vleci kožo do prvih nog, ki jih tudi snemi, potegni jo čez glavo in ušesa ter odreži. Nato iztrebi zajca ter obdrži samo srce, pljuča in jetra, vse drugo drobovje vrzi proč. Pazi, da se žolč, ki se drži jeter, ne razlije. Vso pridržano drobovino zloži v skledo, zajca pa takole razdeli: Odreži glavo z vratom, obe pleči in stegni. Od hrbta odsekaj rebra in potrebušnino, da ostane hrbet cel. Hrbet, stegna in pleča se porabijo za pečenje ali pa se pripravijo v omaki. Drugo se porabi za obaro.

436 **Zajec pečen.** Ako je zajec mlad, ga imej samo en dan v kvaši. Nato vzemi iz kvaše hrbet, stegna in pleča, poberi z njih vse kožice, nasoli, pretakni s kosci slanine in položi v podolgasto kozo. Prideni veliko žlico masti in med večkratnim polivanjem peci. Pečenemu zajcu prideni 2 žlici kisle smetane in žlico juhe. Meso zreži in oblij z omako. Zraven daj krompirjev piré in solato ali brusnice.

437 **Zajec v obari.** Deni v kozo žlico masti, nekoliko drobno zrezane slanine in zrezane kose mesa od kvašenega zajca, n. pr. pleče, rebra, posoli, pokrij in pari, da se meso zmehča. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, ga potresi z žlico moke in žlico krušnih drobtin, potem pa, ko se moka nekoliko zarumeni, prilij zajemalko juhe in pusti, da še nekaj časa vre, nakar prideni žlico kisle smetane. Meso

zloži na krožnik in oblij s precejeno omako. Zraven daj makarone, dušeni riž ali kaj slišnega.

438 **Zajec s smetano v omaki.** Osoli in preslanini zajčji hrbet, ga položi v podolgasto kozo, mu prideni nekoliko zrezane čebule, koščék korenja, petršilja, lovorjev list, majaron in košček limonove lupine ter ga polij z 2 žlicama vročega masla ali masti; prideni še nekoliko kvaše in peci v pečici ob večkratnem polivanju 1 uro. Ko je meso že mehko in se je sok posušil, ga potresi z žlico moke, in ko se nekoliko zarumeni, ga polij z $^1/_8$ l mleka in $^1/_8$ l kisle smetane ter pusti, da v smetani prevre. Nato prideni še nekoliko juhe in, če imaš, par žlic črnega vina. Ko vse skupaj še dobro prevre, zreži hrbet na kosce, jih zloži na krožnik in precedi na meso omako. Okrog mesa naloži krompirjeve rogljiče.

439 **Srna v obari.** Srno lahko pripraviš prav tako kakor zajca. Ali pa: Srne ne devaj v kvašo, temveč jo takole pripravi: Ko si odstranila hrbtu vse kožice, ga pomaži z oljem in limono, položi za 1—2 dni na podolgast krožnik in oblij s sledečo marinado: Zmešaj $^1/_8$ l rdečega vina, 4 žlice vinskega kisa, nekaj zrn celega popra, na listke zrezan korenček, 4 brinjeve jagode, korenino zrezanega petršilja, lovorjev list, zrezano čebulo in košček limonove lupine. Z marinado polito meso pokrij in obteži, drugi dan ga obrni. Prekvašeni hrbet preslanini, posoli, položi v kozo, prideni žlico masti ali masla in prav malo marinade ter duši pokritega na ognjišču ali v pečici $1^1/_2$ ure. Ko se meso zmehča in nekoliko zarumeni, ga potresi z žlico moke, in ko se ta zarumeni, prilij zajemalko juhe, prideni 4 zrezane kapare in pusti, da vse nekaj minut vre; nato prideni še 2 žlici ostale marinade in 4—5 žlic kisle smetane. Ko vse skupaj prevrè, razreži hrbet, ga naloži na krožnik in precedi nanj omako. Zraven daj široke rezance.

440 **Kuhano gamsovo meso.** Operi $^1/_2$ kg gamsovega mesa, ga deni v lonec in zalij z 2 l vode. Ko zavre, prideni korenino petršilja, košček čebule, korenja, vejico zélene, storžek ohrovta, nekaj zrn celega popra, nekoliko muškatovega oreška in košček krompirja. Meso naj se počasi kuha 2—3 ure. Kuhani juhi prideni žlico mrzle vode, da se očisti, jo precedi in zakuhaj v njo riž, rezance, usukanec ali drugo zakuho.

441 **Veverica v omaki.** Oderi veverico kakor zajca, jo operi, nasoli in deni v kozo, dodaj vso zelenjavo kakor za kvašo,

prilij žlico vode in kisa, prideni žlico masti, pokrij in duši, da se zmehča. Tako pripravljeno potresi z žlico moke, in ko se nekoliko zarumeni, zalij z zajemalko juhe ali gorke vode, in ko še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane. Ko še enkrat prevre, razreži veverico, zloži posamezne kose na krožnik in precedi nanje omako. Na mizo jo postavi s krompirjevim piréjem.

442 **Veverica v obari.** Staro veverico položi za dan v kvašo. Nato jo razreži, stresi v lonec, zalij z litrom vode, pokrij, in ko zavre, osoli ter prideni vejico petršilja in majarona; ko je veverica skoraj kuhana, ji prideni 2 olupljena in na kosce zrezana krompirja; ko je ta kuhan, prideni razredčeno prežganje iz velike žlice masti in moke in po nekaj minutah še kisa po okusu.

443 **Veverica pečena.** Osnaženo mlado veverico polij z vročo kvašo in pusti, da v njej prevre, nato jo popolnoma odcedi in polij z žlico vroče masti. Osoljeno veverico postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče, in postavi pečeno s solato na mizo.

444 **Polhi.** Polhe pripraviš kakor veverice. Najboljši so pečeni.

445 **Jerebice pečene.** Tudi jerebice morajo biti uležane. Osnaži jih, operi, osoli in zavij v slanino; položi jih v kozo in peci, če so mlade, z mastjo ali maslom v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečenim jerebicam prideni žlico kisle smetane in žlico juhe, prevrete razreži in jih postavi s solato na mizo. Če je jerebica stara, jo deni za nekaj dni v kvašo, sicer pa napravi in peci vse kakor prej opisano.

446 **Jerebica v rižu.** Osnaženo jerebico razreži na 4 dele. V kozo deni na rezance zrezano slanino, nekoliko čebule in jerebico. Posoli, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, prideni za pol jajca sirovega masla ali masti in jerebico napol praži. Nato prideni $^1/_4$ l opranega riža, parkrat premešaj in zalij s $^1/_2$ l juhe ali tople vode. Ko pustiš še 20 minut vreti, postavi jerebico z bohinjskim sirom potreseno na mizo.

447 **Divje golobe** pripraviš kakor jerebice. Stare deni v kvašo.

448 **Brinovke in druga slična perutnina** se suha oskube, osnaži, opere in s slanino ovita peče s perescem žajblja v maslu ali masti.

D. Razno drugo meso.

449 **Koštrunovo meso navadno.** Navadno kuhano koštrunovo meso se kuha kakor goveje z zelenjavo.

450 **Preprosto pripravljeno koštrunovo meso.** Opari $^1/_2$ kg koštrunovega mesa (da zgubi duh), ga položi v kozo in zalij

s $^1/_2$ l vode. Prideni sol, in ko se je meso že pol ure kuhalo, prideni nekaj zrn popra in šetraja. Ko je meso kuhano, mu prideni rumeno prežganje iz žlice masti in moke, ki si ga razredčila z nekaj žlicami vode. Ko se še nekaj minut kuha, prideni žlico kisa, zreži meso in ga polij z omako. Zraven daj kuhan krompir v koščkih.

451 **Koštrunovo meso s korenjem.** Zreži $^1/_2$ kg koštrunovih bržol ali prs na kose kakor za guljaž, jih stresi v kozo, dodaj zrezano čebulo in žlico masti, osoli, pokrij in duši (včasih prilij žlico tople vode), da se nekoliko zarumeni. Nato zalij s toplo vodo tako, da je meso pokrito; potresi za noževo konico popra in kuhaj skoraj do mehkega. Posebej kuhaj v slani vodi istotako skoraj do mehkega krožnik osnaženega in na listke nakrhljanega korenja. Nato korenje odcedi in stresi k mesu; ko vse skupaj četrt ure vre, prideni žlico kisle smetane, zmešane z žličico moke, in daj, da vse skupaj še nekaj minut vre. Stresi korenje v skledo in ga obloži z mesom in omako; zraven daj olupljen, kuhan in na kosce zrezan krompir.

452 **Koštrun v sladkem zelju.** Polij z vrelim kropom $^1/_4$ kg koštrunovega mesa, ga deni v lonec, prilij $^3/_4$ l tople vode, osoli, in ko že pol ure vre, prideni krožnik na debele rezance zrezanega, poparjenega in ožetega zelja ter par zrn kumne, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhanemu mesu prideni prav bledo prežganje iz žlice masti in moke, in ko še nekaj minut vre, ga stresi v skledo. Ako hočeš, prideni, kadar se je zelje že pol ure kuhalo, debel, na kosce zrezan krompir. Ko je vse skupaj kuhano, vzemi meso iz lonca, krompir in zelje pa dobro stlači, ga naloži v skledo ter položi po vrhu meso, ki si ga zrezala na manjše kose.

453 **Koštrunovo meso v sladki repi.** Deni v lonec $^1/_2$ kg oparjenega koštrunovega mesa, nalij nanj $^1/_2$ l vode, in ko nekaj časa vre, mu prideni 1—2 olupljeni in nakrhljani repi, soli in pol žličice kumne, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhani repi prideni žlico bledega prežganja, in ko še nekaj minut vre, premešaj, stresi v skledo, meso pa zreži in ga položi vrh repe. (Napol kuhani repi lahko prideneš tudi 2 olupljena in na koščke zrezana krompirja.)

454 **Koštrun v šari.** Pripravi se kakor svinjska glava v šari.

455 **Koštrun v ječmenčku.** Namoči zvečer v loncu $^1/_4$ l domačega ječmenčka (ješprenja) in pest fižola ter postavi zjutraj lonec k ognju, da zavre. Ko zavre, odlij vodo in nanovo zalij z 2 l tople vode in počasi kuhaj 1 uro. Nato prideni ješprenju $^1/_4$ kg svežega ali prekajenega koštrunovega mesa, korenino na rezance zrezanega petršilja, prav tako zrezan majhen koren, strok drobno sesekljanega česna in lovorjev list; prideni še za noževo konico popra, osoli in pokrito kuhaj počasi 1—1$^1/_2$ uro. Nato vzemi meso iz ječmenčka, ga razreži, stresi premešani ječmenček v skledo, vrh ječmenčka pa naloži zrezano meso.

456 **Koštrunovo meso v majaronovi omaki.** Razreži $^1/_2$ kg oparjenega koštrunovega mesa od pleč na majhne kosce. Deni v kozo žlico masti in razgreti prideni pol drobno zrezane čebule in žlico moke; ko se moka nekoliko zarumeni, prideni strok česna, ščep kumne in popra ter veliko vejico majarona, prilij zajemalko tople vode in prideni meso. Ko vse skupaj pol ure dušiš, prideni debel, na kosce zrezan krompir, osoli in kuhaj do mehkega.

457 **Koštrun z zeleno papriko (šataraš).** Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej debelo, drobno zrezano čebulo; ko se čebula zarumeni, prideni 2 na rezance zrezani zeleni papriki (odstrani peške!); ko se paprika kakih 10 minut duši, prideni $^1/_2$ kg oparjenega, na majhne kocke zrezanega koštrunovega mesa. Ko se meso četrt ure duši, prideni debel paradižnik, osoli, pokrij in duši, da se meso zmehča, in prilij od časa do časa žlico tople vode. Ko je meso mehko, ga zalij z juho toliko, kolikor hočeš imeti omake. Ko je omaka še nekaj minut vrela, stresi meso z vso zelenjavo v skledo in obloži z dušenim rižem ali s polento.

458 **Štajerski koštrun.** Položi $^1/_2$ kg koštrunovega mesa v kozo, v kateri si razgrela za žlico masti, in prideni nekaj koscev čebule; prilij toliko tople vode, da stoji 3—4 prste visoko v kozi. Ko se koštrun napol skuha, prideni drobno, na rezance zrezano zéleno, korenino petršilja, par listov zelja, ohrovta in kolerabe, vse na rezance zrezano, pokrij in prideni čez pol ure še zrezan krompir, nekaj zrn popra in vejico timijana; osoli, pokrij in vse skupaj do mehkega duši. Ko je že vse kuhano, prideni žlico kisa; ko prevre, je jed gotova.

459 **Tržiška bržola.** Deni v kozo zrezano čebulo, strok česna, 2 brinovi jagodi, vejico šetraja, 4 zrna popra, žlico masti in 6—8 žlic vode. Nato položi v kozo $^1/_2$ kg oparjenega koštrunovega mesa (bržole), osoli, pokrij in počasi duši. Bržolo včasih obrni in, ako je posebno trda, ji prilij še nekoliko

tople vode, da se tako dalje časa duši. Ko je meso že precej mehko, mu prideni 6 drobnih, olupljenih krompirjev, ki jih prav tako z mesom vred večkrat obrni, da se zarumené in zmehčajo. Ko se bržola zmehča in zarumeni, je gotova. Zreži jo, položi na gorak krožnik, obloži s krompirjem in precedi po vrhu omako, v kateri se je bržola dušila.

460 **Koštrunova jetra, pljuča, možgani.** Vse se pripravi prav tako kakor od prašiča.

461 **Pečeno jagnje ali kozliček.** Operi stegno ali kak drug kos, ga nasoli, položi v kozo, polij z vročo mastjo in naglo peci. Ko je meso rumeno, mu prilij nekaj žlic juhe, ga zreži na kose in postavi s solato na mizo.

462 **Kozliček ocvrt.** Operi prednji del kozlička, ga razreži na primerne kose, nasoli in čez nekaj časa povaljaj v moki, v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in v drobtinah. Tako pripravljene kose položi v razgreto mast in počasi cvri, da se najprej po eni in potem še po drugi strani zarumené. Jagnje pripraviš prav tako.

463 **Kozliček ali janjček v obari.** Deni v kozo žlico masti ter zarumeni v njej nekaj koscev čebule. Nato prideni $^1/_2$ kg na kose zrezanega kozličkovega ali janjčkovega mesa, n. pr. pleče, prsa ali kaj sličnega, posoli in pusti, da se nekoliko zarumeni. Ko se meso zarumeni, potresi pri kraju v mast žlico moke, in ko se moka nekoliko zarumeni, prilij 1—2 zajemalki juhe ali tople vode, prideni vejico majarona in košček limonove lupine. Ko še nekaj časa vre, prilij žlico kisa ali limonovega soka. Obaro postavi z ajdovimi žganci ali makaroni na mizo.

464 **Jagnje ali kozliček v papriki** se pripravi kakor teletina v papriki.

465 **Jagnje ali kozliček v čorbi** se pripravi kakor piščanec v čorbi.

Ribe.

466 **Kupuj vedno le sveže ribe!** Sveža riba se spozna po tem, ako ima čiste oči, rdeče škrge in trebuh precej trd. Ako kupiš živo ribo, jo primi s prtičem za rep in udari z glavo ob rob mize.

467 **Kako osnažiš ribo.** Položi ribo na mokro desko, jo primi s krpo in ostrži z nožem luskine od repa proti glavi. Nato prereži ribi trebuh podolgem od glave do repa, ji odstrani drobovino, previdno odreži žolč od jeter in pusti samo jetra. Nato ribo dobro operi, in ko se nekoliko osuši, jo osoli. (Ako ribo kuhaš, ji pusti oči.)

468 **Kuhane ribe sladkih vodá.** Postrv, lipana, sulca, krapa i. dr. kuhaj na tale način: V podolgasto kozo deni primerno množino vode, nekoliko kisa, pol drobno zrezane čebule, nekaj koscev korenja, korenino petršilja, nekaj zrn popra, lovorjev list, košček limonove lupine ter peresce rožmarina ali timeza. Osoljeno ribo položi v zavrelo vodo ter jo kuhaj toliko časa, da izstopijo kakor biser bele oči (majhno ribo 1—15, večjo 20—25 minut). Kuhano ribo ohladi ter jo oblij z oljem in kisom. Na mizo lahko postaviš tudi gorko s kuhanimi in zabeljenimi krompirjevimi kosci ali karfijolo.

469 **Pečene ribe.** Potresi ali povaljaj nasoljeno ribo v moki, zmešani s krušnimi drobtinami, položi jo na razbeljeno olje ali mast in peci s čebulo v precej vroči pečici 15—20 minut. Pečeno poškropi z limonovim sokom ter jo postavi z zabeljenimi krompirjevimi kosci na mizo.

470 **Ocvrte ribe.** Osnažene ribe zreži na 3 prste dolge kose, jih osoli ter povaljaj v moki, v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu (ali samo v vodi) in v drobtinah. Ocvri jih na maslu, masti ali olju. Postavi ribe s solato, kislo repo, zeljem ali tudi z drugo prikuho na mizo.

471 **Kako osnažiš slanike.** Slanike olupi, jih podolgem prereži, jim odstrani glavo in koščice ter jih položi v skledo; prilij vode in prideni za vsakega slanika pol žlice sode-bikarbone ter jih pusti v tej vodi 6 ur. Nato vodo odlij in zalij nanovo s svežo vodo, v kateri pustiš slanike zopet 6 ur, nakar jih obriši in uporabljaj za različna jedila.

472 **Pečeni slaniki.** Pripravljene slanike obriši, jih povaljaj v moki in v vročem olju naglo speci. Pečene slanike postavi s kislim zeljem na mizo.

473 **Ocvrti slaniki.** Pripravljene slanike obriši, jih povaljaj v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri na olju.

474 **Sveže sardele.** Odtrgaj ribicam glave in potegni z glavo vred iz njih tudi drob. Ribice operi, obriši s krpo in nekoliko osoli. Tako pripravljene pokapaj z limonovim sokom, jih postavi za 1—2 uri na hladno in jih povaljaj nato v moki, ki si ji primešala polovico drobtin. Ribice pokladaj v razbeljeno olje in jih naglo speci.

475 **Navadno kuhana polenovka.** Namočeno polenovko prevri v slani vodi, jo postavi za eno uro (na gorko) v stran, da se zmehča, jo nato odcedi in poberi z nje kožo in kosti. Osnaženo polenovko stresi v kozo, jo potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem in česnom ter zabeli z razgretim oljem. Ko se nekaj minut praži, jo postavi s kislim zeljem na mizo.

476 **Polenovka na laški način.** Namočeno polenovko prevri, jo odcedi in poberi z nje kožo in kosti. Za 1 kg polenovke olupi $^3/_4$ kg krompirja, ga operi ter nareži na listke v kozo (ki drži 2 l): plast krompirja, na plast krompirja naloži plast očiščene polenovke, zopet krompir, na krompir polenovko in tako nadaljuj, dokler imaš kaj polenovke. Med plasti natresi 4 stroke drobno zrezanega česna in žlico zelenega petršilja, stolčenega popra in soli. Na vrh vseh plasti nalij pičlo $^1/_4$ l olja in polovico manj vode (mrzle). Nato kozo pokrij in postavi v pečico, da se duši 1 uro; med dušenjem jo z vilicami enkrat premešaj. Polenovko postavi s kislim zeljem na mizo.

477 **Žabe ocvrte.** Žabe osnaži in odreži vse dele, tako da ti ostaneta le zadnji dve bedrci, ki ji deni navzkriž drugo v drugo Tako pripravljena žabja bedrca operi v vodi, jih posoli, povaljaj v moki, v raztepenem, z nekoliko vode zmešanem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti.

Močnata jedila.

A. Pečenjaki in omleti.

478 **Palačinke z mezgo.** Napravi in speci tenke jajčne krpe iz 1 jajca, $^1/_4$ l nezavretega mleka, nekoliko soli in 15 dkg (4 žlice) moke. Vsako palačinko pomaži z mezgo in jo zvij skupaj kakor štruklje. Palačinke postavi s sladkorjem potresene na mizo.

479 **Riževe palačinke.** Napravi tenke jajčne krpe iz 1 jajca, $^1/_4$ l mleka in 15 dkg moke. V mleku skuhaj 2 pesti riža, in ko se ohladi, mu prideni za oreh sirovega masla, 1 jajce, žlico sladkorja in vanilije ali drobno zrezane limonove lupine. S tem namaži jajčne krpe in deni na vsako 5 rozin; zvij jih skupaj kakor štrukelj in zloži na pomazano pekačo; nato razmotaj v lončku 1 jajce in $^1/_8$ l mleka ter jih s tem nadevom polij. Palačinke postavi v pečico in jih speci, pečene pa postavi s sladko solato na mizo.

480 **Špinačne palačinke.** Ubij v lonec 1 jajce, ga osoli, prilij $^1/_4$ l nezavretega mleka, 2 žlici kuhane, ožete in dobro sesekljane špinače in 2 polni žlici moke. Zajemalko tega mešanja vlij v mastno vročo ponev (za palačinke), razravnaj testo in daj, da se najprej po eni in potem še po drugi strani zarumeni. Vsako palačinko potresi z nastrganim bohinjskim sirom ali jajčnim podmetom, jo zvij kakor štruklje in postavi kot samostojno jed s kislo solato na mizo.

481 **Omlet iz koruzne moke.** Mešaj v skledi 1 rumenjak, žlico sladkorja in žlico mleka, primešaj narahlo sneg 1 beljaka in pičlo žlico koruzne moke. Namaži omletno ponev z maslom, vlij vanjo pripravljeno testo, ga razravnaj pol prsta na debelo ter postavi v precej vročo pečico, da se zarumeni (10—15 minut). Pečeni omlet namaži z mezgo, zapogni čez pol in postavi s sladkorjem potresenega na mizo.

482 **Močnati pečenjak (šmorn) preprosti.** Razmotaj v loncu $^1/_2$ l nezavretega mleka, 2 rumenjaka, nekoliko soli in 30 dkg moke. Primešaj sneg 2 beljakov, vlij testo v široko plitvejšo kozo, v kateri si razgrela žlico masti ali masla, in ga postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečenega zdrobi z vili-

cami in ga postavi s sladkorjem potresenega z dušenimi jabolki na mizo.

483 **Močnati pečenjak boljše vrste.** Deni v lonček $^1/_8$ l mleka, 1 rumenjak, nekoliko soli, $^1/_8$ l moke in vse dobro razmotaj. V razmotano testo prideni sneg 1 beljaka, vse narahlo premešaj in vlij v kozo, v kateri si razgrela žlico masti ali masla; nato postavi testo v precej vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Ko se pečenjak nekoliko zarumeni, ga z vilicami zdrobi, prideni žlico raztopljenega sirovega masla, premešaj in postavi še za nekaj minut v pečico, da se do dobrega speče. Postavi pečenjak s solato na mizo.

484 **Zdrobov pečenjak.** Stresi v lonec $^1/_4$ kg zdroba, nalij nanj $^1/_2$ l nezavretega mleka, pokrij in pusti, da se zdrob namaka najmanj 2 uri. Nato mu primešaj 1 rumenjak, žlico sladkorja, nekaj zrn soli, žlico rozin ali vamperljev ter sneg 1 beljaka; vse skupaj zmešaj, vlij v kozo, v kateri si razgrela za jajce masla ali masti, in postavi v vročo pečico, da se peče četrt ure. Pečenjak nato z lopatico obrni, da se še po drugi strani zarumeni, ga postavi še za 10 minut v pečico, ga z lopatico in vilicami zdrobi ter postavi še za nekaj minut v pečico. Pečenega stresi na krožnik in postavi s poljubnim odcedkom na mizo. Če hočeš postaviti pečenjak s solato na mizo, ga pripravi brez sladkorja in brez rozin.

485 **Žemeljni pečenjak.** Zreži 3 po dan stare žemlje na majhne kocke, deni jih v skledo in polij s $^1/_4$ l mrzlega mleka, v katero zamešaj 1 jajce, kavno žlico sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonove lupine ali ščep cimeta. Pokrij in postavi vsaj za pol ure vstran, da se žemlje napojé, nato vse skupaj premešaj in stresi v široko plitvejšo kozo, v kateri si razgrela za pol jajca sirovega masla ali masti. Pečenjak razravnaj v kozi 1—2 prsta na debelo in ga postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečenega zdrobi z vilicami in postavi s sladkorjem potresenega na mizo s kakim kuhanim sadjem.

486 **Žemeljni pečenjak s črešnjami** pripraviš kakor žemeljni pečenjak, le da mu primešaš 2 pesti črešenj (ko si jim odstranila peclje in peške), preden ga postaviš v pečico.

487 **Žemeljni pečenjak z rozinami in jabolki.** Zreži na listke 5 po dan starih žemelj, stresi jih v skledo in polij s $^1/_4$ l nezavretega mleka, v katerem si zmešala in razmotala 2 rumenjaka, kavno žlico sladkorja in pol žličice drobno zrezane limonove lupine. Pokrij in postavi za pol ure vstran, da se žemlje napojé. Nato primešaj pest na kocke narezanih kislih jabolk, žlico rozin in sneg 2 beljakov, vse zmešaj in stresi v široko plitvo kozo, v kateri si razgrela za jajce sirovega masla ali masti. Razravnaj testo 2 prsta na debelo in speci.

B. Cmoki, krapi, štruklji in pogače.

488 **Krompirjevi cmoki brez jajec.** Nastrgaj 6 kuhanih in olupljenih krompirjev, deni jih v skledo in primešaj $^1/_4$ l moke. Vse dobro zmešaj in zgneti, razreži testo, napravi iz vsega 10 cmokov in jih zakuhaj v vreli osoljeni vodi; pokrite narahlo kuhaj 10 minut. Kuhane jemlji iz vode, jih pokladaj na krožnik ter zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin.

489 **Zaviti krompirjevi cmoki.** Nastrži 6 debelih kuhanih krompirjev, jih stresi na desko, prideni 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, nekoliko soli, za oreh sirovega masla ali masti in $^1/_4$ l moke. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj za mezinec na debelo, potresi z drobtinami, ki si jih zarumenila v masti, in zvij v zvitek. Nato zreži testo na 3—4 prste dolge kose, ki jih lepo zaokroži, da se drobtine skrijejo. Cmoke kuhaj v zavreli slani vodi četrt ure, jih poberi nato v skledo in s čisto mastjo po vrhu prav malo zabeli. Postavi cmoke z jabolčno čežano ali solato na mizo.

490 **Krompirjevi cmoki s pšeničnim zdrobom.** Olupi 6 srednje debelih krompirjev in še gorke stlači z valjarčkom; prideni $^1/_8$ l pšeničnega zdroba, polovico na drobne kocke zrezane in v masti precvrte žemlje, primešaj 1 jajce in soli, dobro zmešaj ter napravi iz tega testa 8 enako velikih cmokov, ki jih kuhaj narahlo v zavreli slani vodi 15 minut. Kuhane cmoke zreži, naloži na krožnik ter zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin. Postavi cmoke s solato ali kislim zeljem na mizo.

491 **Breskovi cmoki iz krompirjevega testa.** Skuhaj 4 debele krompirje, kuhane odcedi, olupi in nastrgaj ali z valjarčkom stlači. Stlačene krompirje stresi na desko, prideni 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, nekoliko soli in $^1/_4$ l moke. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj mezinec na debelo in nareži iz njega krpice po 3—4 prste dolge in široke. Na vsako krpo položi drobno, olupljeno in v sladkorni sipi povaljano breskev, ki jo zavij potem v krpico tako, da je breskev popolnoma zakrita. Tako pripravljene cmoke kuhaj narahlo v vreli osoljeni vodi 12 minut. Kuhane jemlji narahlo iz

koze, jih pokladaj na krožnik ter zabeli z maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin; če hočeš, jih potresi po vrhu s sladkorjem in cimetom. Kuhane tudi lahko pokladaš v plitvo ponev, v kateri si zarumenila krušne drobtine.

492 **Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa.** Češpljeve cmoke pripraviš kakor breskove, le da vzameš iz češplje koščico in jo nadomestiš s kocko sladkorja. Ako uporabljaš kuhane češplje, jim ni treba pobirati koščic.

493 **Jabolčni cmoki iz krompirjevega testa.** Te pripraviš kakor breskove, le da položiš v vsako krpico v sladkor povaljan krhljiček jabolka.

494 **Marelični cmoki iz krompirjevega testa** se pripravijo kakor breskovi, samo da odstraniš marelici koščico in jo nadomestiš s sladkorno kocko.

495 **Žemeljni cmoki.** Zreži 8 dva dni starih žemelj na majhne kocke in jih polij z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, ter s $^1/_2$ l zavretega mleka. Pokrij žemlje za pol ure, da se napojé, nato prilij $^1/_8$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 1 jajce, prideni še 2 žlici moke, dobro premešaj in napravi iz tega testa 7—8 cmokov. Kuhaj jih v prostorni kozi v zavreli osoljeni vodi 20—25 minut, kuhane poberi iz vode, prereži vsakega čez polovico, položi na krožnik in potresi z drobtinami, ki si jih prej zarumenila v masti. Postavi cmoke kot samostojno jed s kislim zeljem ali z omako na mizo.

496 **Žemeljni ali kruhovi cmoki s slanino (špehom).** Zreži na majhne kocke 8 dva dni starih žemelj in jih polij s $^1/_2$ l zavrele juhe od svežega ali prekajenega mesa. Pokrij žemlje za pol ure, da se napojé, prideni nato kakih 8 dkg prekajene, kuhane in sesekljane slanine, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja, debelo jajce, zmešano z nekaj žlicami mleka, in 2 žlici moke. Vse dobro premešaj in napravi iz tega testa 7—8 cmokov, ki jih kuhaj narahlo v osoljeni vreli vodi 20 minut. Kuhane vzemi iz vode, zreži vsakega na 3 kose, jih zloži na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z vročo mastjo ali ocvirki.

497 **Gorenjski krapi s sirnatim nadevom.** Popari $^1/_2$ l ajdove moke s $^1/_2$ l vrele slane vode in s kuhalnico dobro zmešaj. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla žlico pšenične moke, ga nekoliko ugneti in takoj razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nato zmešaj 1 jajce, 2 pesti sira iz kislega mleka, 2 žlici kisle smetane, 1—2 pesti krušnih drobtin in nekoliko soli, zreži razvaljano testo v štirioglate krpe in položi na vsako krpo pol žlice nadeva; krpe stisni skupaj in jih kuhaj v osoljeni vreli vodi 8 minut. Kuhane krape potresi z drobtinami in zabeli z ocvirki ali maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.

498 **Krapi s kašnatim nadevom.** Pripravi vse kakor za gorenjske krape s sirnatim nadevom. Le nadev pripravi takole: operi v vreli vodi $^1/_8$ l kaše, jo stresi v lonec in prilij $^1/_4$ l tople vode, osoli in kuhaj 20 minut. Nato kašo ohladi in prideni žlico kisle smetane ali ocvirkov, premešaj in nadevaj krpice.

499 **Ajdovi štruklji s sirnatim nadevom.** Stresi v skledo $^1/_2$ l ajdove moke, jo popari s $^1/_2$ l osoljenega kropa, premešaj, in ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla žlico pšenične moke. Testo prav malo ugneti in ga takoj razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nato zmešaj 2 pesti sira iz kislega mleka, 1 jajce, 3—4 žlice kisle smetane in nekaj zrn soli, namaži s tem nadevom razvaljano testo in potresi po njem še 2 pesti krušnih drobtin. Nato testo zvij, zavij v namočen in ožet prtič, ga poveži z nitjo in kuhaj v zavreli slani vodi pol ure. Potem štrukelj odvij, ga razreži, naloži na krožnik in zabeli z maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin.

500 **Ajdovi štruklji z orehovim nadevom, kuhani.** Zmešaj v skledi 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, ščep cimeta in 1—2 pesti zmletih orehov. S tem nadevom namaži razvaljano ajdovo testo (kakor za sirnate štruklje), potresi po testu 1—2 pesti krušnih drobtin, ga zvij in kuhaj kakor sirnate ajdove štruklje.

501 **Ajdovi štruklji z ocvirki.** Napravi testo kakor za ajdove sirnate štruklje, ga potresi z 2 žlicama sesekljanih in razgretih ocvirkov, ki si jih zmešala s pestjo krušnih drobtin, ga zvij in zavij v prtič ter kuhaj v osoljeni zavreli vodi pol ure. Kuhane štruklje razreži, naloži na krožnik in zabeli z razgretimi ocvirki. Na mizo jih postavi kot samostojno jed s kislim zeljem.

502 **Kuhani krompirjevi štruklji.** Stresi na desko $^1/_2$ kg kuhanega in pretlačenega krompirja, prideni 1 jajce, nekoliko soli, 2 žlici kisle smetane in $^1/_4$ kg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo ter potresi z drobtinami (2 pesti), ki si jih zarumenila v masti z nekoliko drobno zrezane čebule. Nato testo zvij, ga zavij v namočen in ožet

prtič, poveži z nitjo in kuhaj v osoljeni vreli vodi pol ure. Kuhani štrukelj odvij, zreži na kose, naloži na krožnik in zabeli z razgretim maslom ali mastjo.

503 **Smetanov štrukelj.** Razvlečeno testo (glej št. 510) namaži s temle nadevom: Zmešaj v skledi $^{1}/_{2}$ l kisle smetane, 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja in žličico cimeta ter primešaj sneg 2 beljakov. Nadevano testo potresi s pestjo drobtin in rozin, ga zvij in speci kakor vsak drug štrukelj.

504 **Štajerski sirov-jabolčni štrukelj.** Iz $^{1}/_{2}$ l bele moke pripravljeno in spočito testo razvaljaj, pomaži z oljem, tenko razvleci in namaži s temle nadevom: Zmešaj v skledi $^{1}/_{8}$ l topljene ali kisle smetane, 15—20 dkg sira iz kislega mleka, 1 jajce in žličico cimeta. Ko si testo namazala, ga potresi z 2 pestema drobtin, 6—8 srednje debelimi, olupljenimi in nakrhljanimi jabolki, 2 pestema sladkorne sipe in s pestjo rozin. Peci in zreži kakor druge štruklje.

505 **Borovničev štrukelj.** Napravi testo kakor za druge štruklje. Ko se spočije, ga razvaljaj, polij in namaži z 1—2 žlicama olja, nakar raztegni in razvleci testo ter ga potresi z 2 pestema precvrtih krušnih drobtin, s $^{1}/_{2}$ l izbranih, opranih ter odtečenih borovnic, s pestjo sladkorja in z žličico cimeta. Polovico testa potresi, polovico pa samo pomaži s smetano ter zvij štrukelj od potresene strani. Položi štrukelj na dobro pomazano pekačo in ga peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

506 **Češpljev štrukelj.** Spočito testo razvaljaj, ga pomaži z oljem in na tenko razvleci; polij testo z 10—15 dkg raztopljenega sirovega masla, potresi s pestjo krušnih drobtin in s svežimi češpljami, katerim si pobrala koščice in jih zrezala v kolobarčke, z 2 pestema sladkorne sipe in žličico cimeta. Testo narahlo zvij, položi v pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečeni in zrezani štrukelj potresi s sladkorjem.

507 **Črešnjev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo iz $^{1}/_{2}$ l moke in ga pokrij, da se spočije. Nato testo razvaljaj in pomaži z žlico olja, ga tenko razvleci in potresi polovico testa z 2 pestema krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v 7 dkg sirovega masla ali masti, z 1 kg opranih, pecljev in pešk odbranih črešenj, z žličico cimeta in z 2 pestema sladkorne sipe. Drugo polovico pa polij z raztopljenim sirovim maslom ali s kislo smetano ter zvij testo narahlo s prtom od

potresene strani. Položi ga na pomazano ploščo (pekačo), pomaži s smetano ali z jajcem in speci.

508 **Štrukelj iz grozdnih jagod** se pripravi kakor črešnjev, le da potreseš štrukelj z 1 kg grozdnih jagod.

509 **Jabolčni štrukelj.** Razvaljaj testo kakor za druge štruklje, ga pomaži z oljem in razvleci; ob kraju testo obreži, potresi polovico s 3 pestmi krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v masti ali sirovem maslu (za jajce), z nakrhljanimi jabolki (za globok krožnik), z nekoliko cimeta in limonove lupine ter s 3 pestmi sladkorja. Drugo polovico testa pomaži s smetano in zvij testo od tiste strani, ki je potresena. Položi štrukelj na pekačo, ga pomaži po vrhu s smetano in peci v srednje vroči pečici. Pečenega zreži in potresi s sladkorjem.

510 **Kuhani jabolčni štruklji.** Napravi vlečeno (raztegnjeno) testo iz $^{1}/_{2}$ l moke, $^{1}/_{8}$ l mlačne vode, soli, drobnega jajca in za oreh masti ali žlice olja. Testo dobro ugnetaj, napravi hlebček, ga položi na desko, z moko potreseno, in pokrij s skledo, da se nekoliko spočije. Nato napravi tale nadev: Vmešaj v skledi 4 žlice kisle smetane ali 2 žlici masti in 1 jajce. S tem nadevom namaži razvlečeno testo, ga potresi s pestjo krušnih drobtin in pestjo pšeničnega zdroba, s 5 olupljenimi in nakrhljanimi jabolki, s pestjo sladkorja, pestjo rozin in z nekoliko cimeta. Testo zvij, ga zavij v namočen in ožet prtič ter poveži z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v široki prostorni kozi v osoljeni vreli vodi pol ure. Kuhane vzemi iz koze, odveži in zreži na 2 prsta široke kose, ki jih polagaj na krožnik in zabeli z 2 žlicama masla, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin. Potresi z žlico sladkorja in postavi na mizo.

511 **Sirovi (mohantovi) štruklji.** Napravi raztegnjeno testo iz $^{1}/_{2}$ l moke, $^{1}/_{8}$ l mlačne vode, za oreh masti, 1 jajca in nekoliko soli ter ga pokrij. Dalje pripravi nadev: Zmešaj $^{1}/_{4}$ l kisle smetane, prideni $^{1}/_{8}$ l pšeničnega zdroba in pusti, da se zdrob nekoliko napne. Primešaj 20 dkg sira iz kislega mleka, 2 rumenjaka, nekaj zrn soli in sneg 2 beljakov. Testo razvaljaj, ga pomaži z žlico olja, raztegni in razvleci, pomaži s pripravljenim nadevom in potresi s pestjo krušnih drobtin. Nato testo zvij in ga zavij v namočen, ožet prtič ter poveži narahlo z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v pokriti široki kozi v osoljenem vrelem kropu (vode naj bo za 2—3 prste) pol ure. Kuhane razreži in zabeli z maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.

512 **Pehtranovi štruklji.** Napravi vlečeno testo kakor za sirove štruklje in ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije. Nato napravi tale nadev: Vmešaj v skledi 2 pesti (15 dkg) sira iz kislega mleka, $^1/_4$ l kisle in, če imaš, še 2 žlici topljene smetane, nekoliko soli, 2 rumenjaka (ali cela jajca) in sneg 2 beljakov. S tem nadevom namaži razvlečeno testo, pa ne prav do kraja, in potresi s polno žlico drobno zrezanega pehtrana in 1—2 žlicama krušnih drobtin. Nato zvij štrukelj od namazane strani, ga zavij v namočen, ožet prtič in kuhaj pol ure. Kuhane štruklje zreži in zabeli z mastjo ali maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.

513 **Črešnjev kolač z zdrobom.** Deni v skledo 5 dkg sladkorja, pol žličice drobno zrezane limonove lupine in 2 rumenjaka. Ko si mešala 10 minut, prideni $^1/_{10}$ l kisle smetane in še mešaj; prideni sneg 2 beljakov in $^2/_{10}$ l pšeničnega zdroba. Stresi testo v dobro pomazan tortni model, ga razravnaj, obloži po vrhu s črešnjami, katerim si odbrala peške in peclje, ter peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

514 **Jabolčni kolač.** Stresi na desko 30 dkg moke, napravi v sredi jamico, nekoliko osoli in prideni 1 jajce, 5 dkg masti, polovico pecilnega praška, za noževo konico sode, $^1/_8$ l nezavretega mleka in 4 dkg sladkorja. Iz vsega tega napravi testo, ga dobro ugneti in pokrij hlebček za pol ure. Nato testo razvaljaj za pol mezinca na debelo, ga položi na dobro pomazano pekačo, potresi po njem $^1/_2$ kg olupljenih in nakrhljanih jabolk, potresenih s 5 dkg sladkorja, žličico cimeta in žličico drobno zrezane limonove lupine. Testo zapogni v obliki podolgastega kolača od dveh strani tako, da se jabolka nič ne vidijo. Pomaži kolač z raztepenim jajcem in peci v precej vroči pečici pol ure. Pečenega zreži in potresi s sladkorjem.

515 **Jabolčna kača.** Stresi na desko $^1/_4$ kg moke, sesekljaj vanjo prav dobro 15 dkg sirovega masla, prideni 5 dkg sladkorja, prav malo soli, sok in lupino drobne limone, 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka in za noževo konico jedilne sode. Vse to zgneti urno v testo, ga trikrat zaporedoma prevaljaj in zopet zloži. V prtič zavito testo postavi pol ure na hladno in ga nato razvaljaj za nožev rob na debelo v podolgasto krpo. Olupi in nakrhljaj 7 srednje debelih olupljenih jabolk, jih potresi z 2 žlicama sladkorja in pol žličice cimeta, s pestjo rozin in pestjo v sirovem maslu zarumenelih drobtin. Vse to zmešaj, stresi na razvaljano testo v podobi debele klobase, zapogni testo čez nadev najprej od ene strani, ki

jo nekoliko pomaži z jajcem ali beljakom, in nato še od druge strani tako, da se nadev nič ne vidi. Če je ostalo še kaj testa, ga zreži s kolescem na prst široke trake in z njimi olepšaj kačo. Pomaži jo z jajcem, postavi v pečico in peci pol ure. Pečeno zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

516 **Koruzni kolač s svežimi češpljami.** Vmešaj v skledi 2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja, sok in lupino polovice limone ter žlico ruma. Ko si mešala pol ure, prideni sneg 2 beljakov in 6 dkg koruzne moke, vse narahlo zmešaj, stresi v namazano podolgasto pekačo ali v obod za torte 2 prsta na visoko, obloži po vrhu z neolupljenimi, čez pol preklanimi češpljami, potresi s sladkorjem in speci. Pečeni kolač zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

517 **Kolač iz koruzne moke z dušenimi jabolki.** Mešaj v skledi pol ure 12 dkg sladkorja, drobno zrezano lupino in sok polovice limone in 3 rumenjake. Nato primešaj 3 žlice mleka, žlico ruma, sneg 3 beljakov, 14 dkg koruzne moke in polovico pecilnega praška. Vse narahlo zmešaj, stresi v dobro pomazan tortni model in postavi v srednje vročo pečico, da se peče pol ure. Nekoliko ohlajeni kolač nadevaj prst na debelo z dušenimi jabolki.

518 **Kraljevska pogača.** Mešaj v skledi 12 dkg sirovega masla, 14 dkg sladkorja in 4 rumenjake ter prideni žličico drobno zrezane limonove lupine, 5 dkg drobno zrezanih mandeljev ali lešnikov, sneg 4 beljakov, 13 dkg moke in žlico rozin. Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan tortni model ter peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Posebej duši 4 jabolka z žlico sladkorja, nadevaj z njimi pečeno in nekoliko ohlajeno pogačo ter jo postavi gorko ali mrzlo na mizo.

519 **Dobri flancati (drobljanci).** Deni na desko 15 dkg moke, par zrn zdrobljene soli in 3 dkg sirovega masla. Sirovo maslo zreži med polovico moke, ga z nožem zdrobi med moko, primešaj 2 rumenjaka, 2—4 žlice vina in 1—2 žlici sladke smetane; z ostalo moko vse skupaj dobro pogneti. Testo, ki mora biti voljno, pusti počivati pol ure, nato ga kolikor mogoče tenko razvaljaj ter zreži s kolescem v 4 prste dolge in prav toliko široke krpice, v katere napravi s kolescem 3—4 zareze tako, da ostane rob okrog in okrog cel. Vtakni gornja ogla krpice skozi spodnji zarezi in ocvri drobljance v razbeljenem maslu ali masti. Pri cvrtju ponev nekoliko

tresi, da drobljanci narastejo in se zarumene. Nato jih obrni, da se še po drugi strani zarumené, in postavi s sladkorjem potresene na mizo.

C. Močnata jedila iz shajanega testa.

520 **Domač kruh s krompirjevim kvasom.** Skuhaj 4 srednje debele, olupljene krompirje, in ko je krompir kuhan, mu odlij vodo in ga dobro stlači, prilij krompirjevko in še zajemalko vode, da bo vsega skupaj za $^1/_2$ l. Prideni 2—3 dkg v 4 žlicah vode raztopljenih droži in $^3/_4$ l moke; premešaj in postavi na gorko, da vzide. V skledo stresi 6 l zmešane moke, n. pr. pšenične, ječmenove in ržene, pest soli, pol žlice janeža ali kumne in liter srednje vroče vode; zmešaj vodo z moko, prideni vzhajani kvas, zmešaj s kuhalnico in ugneti še z roko. Ugneteno testo pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo zopet pogneti, napravi 2—4 enako velike hlebe, jih deni v peharje, pogrnjene s prtičem, in postavi zopet na gorko, da vzhajajo. Vzhajane hlebce stresi na z moko potresen lopar, če daš v peč; če jih daš v pečico (ror), jih stresi na pekačo, pomaži z mlekom in napravi vsakemu hlebu po vrhu z nožem 3 zareze. Kruh peci v vroči peči ali v pečici eno uro.

521 **Koruzni kruh.** Stresi v skledo $^1/_4$ kg ($^1/_2$ l) koruzne moke, prideni pol žličice janeža in polij s $^1/_4$ l vrele vode, osoli, dobro zmešaj in prideni $^1/_4$ kg ječmenove ali pšenične moke, $^1/_8$ l mrzlega mleka, $^1/_4$ l krompirjevega kvasa in 2—3 dkg sirovega masla ali masti; vse dobro zmešaj in ugneti v testo še $^1/_4$ kg pšenične moke. Tako pripravljeno testo postavi na gorko, da prav malo vzide. Ko nekoliko vzide, ga znova pogneti in napravi iz njega dve enako veliki štručki ali hlebčka, ju položi v s prtičem pogrnjena peharja in postavi na gorko, da testo vzide. Vzhajano stresi na pomazano pekačo, pomaži z mlekom ali jajcem in napravi vsakemu hlebčku po vrhu 2—3 zareze. — Ali pa: Stresi v skledo 3 l koruzne moke, jo osoli in polij z litrom zavrele vode; zmešaj dobro s kuhalnico, in ko se nekoliko ohladi, prideni vzhajani krompirjev kvas, ki si ga pripravila kakor za domač kruh iz 4 krompirjev in 2 dkg droži. Nato prideni še $^1/_2$ l vode in 2 l ječmenove ali pšenične moke, vse dobro premešaj in pogneti še s $^1/_2$ l pšenične moke. Iz tega testa napravi 4 enako velike hlebce, jih položi v pogrnjene in z moko potresene peharje ter postavi na gorko, da vzidejo. Pomaži jih s takimle mazilom: Zmešaj 2 žlici ječmenove moke in 2 žlici vode, pomaži hlebce po vrhu z roko in jih peci v vroči peči 1 uro.

522 **Kruh iz knajpove moke.** Knajpova moka je navadna pšenična moka, zmleta z otrobi vred. Deni v lonček $1^1/_2$ dkg drožja, $^1/_8$ l mlačne vode in 2 žlici moke; vse dobro zmešaj in postavi na stran, da vzide. Nato stresi v skledo $1^1/_2$ l knajpove in $^1/_2$ l navadne pšenične moke, napravi v sredi moke jamico, prideni žličico soli, prilij $^1/_4$ l tople vode in dodaj vzhajani kvas. Nato vse dobro premešaj in še z rokami pogneti. Ko je testo dobro ugneteno, ga pokrij s prtičem, postavi na gorko in pusti, da vzhaja. Vzišlo testo stresi na desko, napravi 15—20 malih štručic, jih zloži na desko, ki je pogrnjena s prtičem tako, da se ne tišče druga druge, in pusti, da znova vzidejo. Vzhajane položi na pekačo, jih pomaži in peci pol ure v precej vroči pečici. Pečene vzemi s pekače, pomoči vsako štručko v vrel krop, jih položi še enkrat na pekačo in postavi zopet za 1 minuto v pečico. — Ali pa: Deni v lonček 2 dkg drožja, $^1/_8$ l mlačne vode in 3 žlice moke, vse dobro zmešaj ter postavi na stran, da vzhaja. V skledo stresi 1 liter knajpove moke, zlij vanjo $^1/_2$ l toplega mleka, prideni kavno žlico soli, premešaj in prideni vzišli kvas ter vse pogneti z 1 litrom bele moke. Zgneteno testo pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Nato napravi iz testa 2 štruci, ju položi v podolgasta, s prtičem pogrnjena in z moko potresena peharja in pusti, da vzhajata. Vzhajani stresi na pomazan model, napravi vsaki štruci z nožem 3 zareze, pomaži z mlekom in peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

523 **Rženi kruh.** Stresi v skledo 2 l pšenične moke in 1 l ržene; v lonček deni 2 dkg drožja, $^1/_8$ l mlačne vode in 4 žlice moke. Kvas dobro zmešaj in ga postavi na gorko, da vzide. Napravi v sredi moke jamico, prilij $^3/_4$ l tople vode, prideni žlico soli in žlico kumne in vse s kuhalnico dobro zmešaj (poprej pa pusti nekoliko moke na strani za ugnetanje); prideni vzišli kvas in dobro ugneti. Potem pokrij testo s prtičem, ga postavi na gorko, da vzhaja, vzhajano testo zopet pogneti in napravi 2 podolgasti štruci ter ju deni v štručnici, ki si ju pogrnila s prtičem in potresla z moko. Postavi štruci zopet na gorko (pa ne na prevroče), da še enkrat vzideta, ju stresi na pomazan model, pomaži z mlekom, zareži kakor knajpove štruce in ju peci v precej vroči pečici pičlo uro.

524 **Kruh iz bele pšenične moke.** Deni v lonček $^{1}/_{8}$ l mlačne vode, pol žličice sladkorja, 2 dkg droži in 4 žlice moke; vse prav dobro zmešaj in postavi na stran, da vzhaja. Nato stresi v veliko skledo 4 l pšenične moke (nekoliko je deni na stran za pognetanje), napravi v sredo moke jamico, jo osoli (2 žlici) in prilij $1^{1}/_{4}$ l tople vode in žličico janeža. Vse to zmešaj s kuhalnico in prideni vzhajani kvas (lonček, v katerem je kvas vzhajal, oplakni z majhno zajemalko mrzle vode in vlij na kvas). Vse nekaj minut dobro s kuhalnico stepaj in še z rokami pogneti. Drugo napravi vse kakor za ržen kruh.

525 **Črno-rumeni kruh.** Napravi domač črn kruh. Posebej popari v skledi $^{3}/_{4}$ l koruzne moke s $^{1}/_{2}$ l osoljene vrele vode; ko se nekoliko ohladi, primešaj 4 žlice krompirjevega kvasa, dobro zmešaj in pogneti prav malo z 2—4 žlicami ječmenove moke. Ko črni kruh vzide, ga razvaljaj, pomaži z 2 žlicama kisle smetane in razravnaj po njem koruzno testo, ki ga pomaži še z 2 žlicama kisle smetane. Testo zvij nato kakor potico, ga položi v pomazan model in postavi na gorko, da vzide. Vzhajano pomaži po vrhu s smetano in speci.

526 **Pisani ajdov kruh** pripraviš kakor črno-rumeni kruh, le namesto koruzne moke popari ajdovo in namesto testa kot za domač črn kruh napravi testo iz pšenične moke.

527 **Pisani kruh s krompirjem.** Napravi domač črn kruh, vzhajanega razvaljaj in nadevaj prst na debelo s krompirjevim nadevom: Skuhaj 3—4 cele krompirje, kuhane odcedi in olupi ter takoj še vroče v loncu dobro stlači; prideni krompirju nekoliko soli in 1—2 žlici kisle smetane, dobro zmešaj in razmaži ta nadev po razvaljanem testu. Testo zvij, ga položi v dobro pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Vzhajanega postavi v pečico in ga peci 1 uro. Pečenega zreži in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

528 **Pisani kruh s kašo.** Napravi domač črn kruh iz $1^{1}/_{2}$ l moke. Posebej skuhaj $^{1}/_{4}$ l v vreli vodi oprane kaše, jo osoli in skuhaj v $^{1}/_{2}$ l vode ali mleka; ko se kaša ohladi, razvaljaj vzhajano testo in ga nadevaj s kašo prst na debelo (ako imaš ocvirke, jih dobro sesekljaj in prideni kaši med kuhanjem, če si jo kuhala na vodi). Testo zvij skupaj in ga zavij po polževo, deni na pogrnjen in z moko potresen pehar in, kadar vzide, ga stresi na lopar ali pekačo, pomaži z mlekom, jajcem ali mlečno kavo in ga peci v vroči peči 1 uro. Kruh daš lahko tudi v pomazan model, da tam vzhaja.

529 **Preste.** Namoči najprej v 3 žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in žličico sladkorja ter postavi na gorko, da vzide. Stresi v skledo $^{1}/_{2}$ kg pšenične moke, jo osoli in prilij $^{1}/_{4}$ l gorke vode, dobro zmešaj, prideni vzišli kvas in vse zopet prav dobro zmešaj; stresi testo na z moko potreseno desko in ga prav dobro ugnetaj četrt ure. Ugneteno testo položi v skledo za četrt ure, da se nekoliko spočije, nato ga stresi zopet na desko, ugnetaj in usvaljkaj klobaso, ki jo zreži na 18 kosov, usvaljkaj vsak kos z roko v tenko paličico in napravi iz nje presto; preste pokladaj na prtič, potresen z moko, ter jih pusti četrt ure vzhajati. Nato zavri v široki kozi vodo (polovico koze) ter pokladaj vanjo preste. Voda naj neprenehoma vre. Ko pride presta na vrh, kar se hitro zgodi, jo vzemi z lopatico iz kropa, položi na rešeto, da se nekoliko odteče, potem jo položi na pomazano pekačo ter potresi s soljo in kumno ter postavi takoj vse skupaj v vročo pečico, da se pečejo pol ure.

530 **Vzhajan prepečenec.** Raztopi v 5 žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in žličico sladkorja ter postavi na gorko, da vzhaja. Med tem stopi v $^{3}/_{8}$ l toplega mleka 5 dkg sladkorja in nekoliko soli ter primešaj 5 dkg sirovega masla; vlij mleko in droži v skledo na 1 kg moke, dodaj 2 rumenjaka, sneg 2 beljakov in žličico stolčenega janeža, vse dobro zmešaj z moko in ugnetaj pol ure. Ko je testo ugneteno, ga položi v pehar, pogrnjen s prtičem in potresen z moko, ter postavi na gorko, da vzide. Čez 2 uri pogneti testo še enkrat in ga razreži na majhne koščke (za pol drobnega jajca). Iz teh kosov napravi za pedenj dolge svaljke in stakni vsakemu svaljku oba konca tako, da se ravno dotikata. Iz svaljkov narejene obročke naloži na pekačo (s staknjenim koncem navzdol, s hrbtom navzgor) drugega poleg drugega tako, da se napravi podolgasta štruca. Ta štruca naj zopet vzhaja, vzhajano pomaži z raztepenim jajcem in speci v srednje vroči pečici. Drugi dan zreži štruco na mezinec debele kose, jih zloži na pekačo in postavi v pečico, da se najprej po eni in potem še po drugi strani zarumene. — Pripraviš lahko tudi cenejši prepečenec, n. pr. vzemi 1 kg moke, 1 jajce, mleko, sol in droži. Opečeni prepečenec shrani na suhem; drži se mesec dni.

531 **Dober šarkelj.** Vmešaj 12 dkg sirovega masla, 12 dkg sladkorja, 2 rumenjaka in 1 jajce. Ko si 10 minut mešala, prideni 56 dkg moke, $^{3}/_{10}$ l toplega mleka in 2 dkg droži, ki si

jih raztopila v 2 žlicah toplega mleka, žlico sladkorja in nato še osoli. Vse narahlo zmešaj in stepaj 15 minut, prideni še drobno zrezano lupino polovico limone in pest rozin; testo stepaj še nekaj minut. Stepeno testo stresi v pomazan model, ki ima v sredi cev, in ga postavi na gorko, da vzide; pomaži z jajcem ali smetano in peci v srednje vroči pečici 1 uro.

532 **Novoletni šarkelj.** Najprej nalij v skledico 3 žlice mlačnega mleka, prideni žlico sladkorja in $1^1/_2$ dkg droži; vse zmešaj z žlico in postavi vstran, da vzhaja. Nato zmešaj v večji skledi $^1/_4$ l vročega mleka, 2 žlici sladkorja, nekoliko soli, 6 dkg (za jajčno velikost) sirovega masla, 2 rumenjaka in pičel liter moke, vse premešaj, prideni vzhajani kvas in 2 dkg masti, zopet dobro zmešaj in stepaj 20 minut. Nato prideni žličico drobno zrezane limonove lupine in pest rozin; ko si rozine zamešala, stresi testo v dobro pomazan model, ki ima na sredi cev, in postavi na gorko, da vzide. Pomaži ga z jajcem in peci ga v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečenega stresi na krožnik ali desko in še gorkega potresi z vanilijevim sladkorjem.

533 **Testo za ceneno potico.** Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka, mu prideni žličico sladkorja in 2—3 dkg droži, zmešaj in postavi na gorko, da vzide. V večjo skledo vlij $^1/_2$ l toplega mleka in prideni nekoliko soli, za jajčno velikost sirovega ali kuhanega masla, žlico sladkorja, 1 jajce ali samo rumenjak ter pripravljeni kvas. V zmes vsuj $1^1/_2$ l ali $^3/_4$ kg pšenične moke ter nato vse s kuhalnico močno stepaj 20 do 30 minut. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij s snažnim prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, ga potresi z moko in razvaljaj za mezinec na debelo. Razvaljano testo pomaži z nadevom, ga ob robu obreži, precej tesno zvij in položi v dobro pomazano kozo. V kozi ga potlači z roko in prebodi na več mestih z nožem, da potica ne bo luknjičasta. Kozo s testom postavi na gorko, pa ne na vroče, in ko vzide, pomaži testo s smetano ali jajcem.

534 **Testo za dražjo potico.** Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka ter prideni žličico sladkorne sipe in 2 dkg droži; vse to zmešaj in postavi vstran, da vzide. Potem deni v skledo, v kateri misliš stepati, 10 dkg (za 2 jajci) sirovega masla, 2—3 žlice sladkorne sipe, žličico soli in $^3/_4$ kg moke. To dobro zmešaj, prideni vzhajani kvas, 1 jajce in 1 rumenjak

ali pa samo 2 rumenjaka. Nato s kuhalnico vse dobro stepaj 20—30 minut. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij in postavi na gorko, da vzide. Drugo delaj vse tako, kakor je opisano pri testu za ceneno potico.

535 **Dobra orehova potica.** Nalij v skodelico 4 žlice toplega mleka, dodaj žličico sladkorne sipe in 2—3 dkg droži; vse zmešaj ter postavi na stran, da vzhaja. Nato zmešaj v večji skledi $^3/_4$ l toplega mleka, 10 dkg sladkorja, 12 dkg sirovega masla, kavno žlico soli in 1 kg 12 dkg moke; vse dobro zmešaj, prideni vzišli kvas in 2 rumenjaka. Ko še nekaj časa stepaš, prideni še žlico masti, potresi stepeno testo z moko, ga pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano pomaži z orehovim nadevom in potresi s 5 dkg zmletih orehov. Iz tega testa napraviš dve srednje veliki potici.

536 **Orehova potica s kakavom.** Napravi iz $^3/_4$ kg moke dražje testo (kakršno je za potice), vzhajano razvaljaj in namaži s sledečim nadevom: Deni v kozo 20 dkg sladkorne sipe, da se raztopi, ter jo med vednim mešanjem pusti vreti, da se nekoliko zarumeni. V ta sladkor stresi 15 dkg drobno zrezanih orehov in 2 pesti krušnih drobtin; dobro premešaj, prilij $^3/_8$ l toplega mleka ter mešaj pol minute. Dodaj polno žlico kakava, zavitek vanilijevega sladkorja ali žlico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta in za jajčno velikost masti. Ko se nadev nekoliko ohladi, namaži z njim testo, ga potresi še s pestjo zrezanih orehov, zvij in vzhajano speci kakor vsako drugo potico.

537 **Potica iz ajdove moke z orehi.** Popari v skledi $^1/_2$ l ajdove moke s $^1/_2$ l osoljene vrele vode, zmešaj s kuhalnico, in ko se nekoliko ohladi, prideni 2 dkg v 2 žlicah toplega mleka namočenih droži. Vse dobro zmešaj in pogneti s $^3/_4$ l pšenične moke. Testo potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče tenko, ga pomaži s 3 žlicami topljene smetane, ki si jo zmešala z 1 jajcem, potresi s pestjo krušnih drobtin, 2 pestema zmletih orehov, žlico sladkorja in ščepom cimeta. Testo zvij in speci kakor druge potice.

538 **Ajdova potica z rozinami.** Stresi v skledo $^1/_2$ l ajdove moke, jo opari s $^1/_4$ l vrelega osoljenega kropa, s kuhalnico dobro zmešaj ter prideni $^1/_2$ l ječmenove moke, $^1/_4$ l krompirjevega kvasa, $^1/_8$ l mrzlega mleka in žlico masti; vse dobro zmešaj in pogneti s $^1/_4$ l pšenične moke. Testo postavi na gorko, da nekoliko vzide, vzhajano razvaljaj kolikor mogoče na tenko

in ga namaži s temle nadevom: Mešaj 2 žlici topljene ali kisle smetane in drobno jajce, namaži testo, potresi žlico drobtin, žlico sladkorja, žlico drobno zrezanih limonovih lupin in ščep cimeta. Testo zvij, ga pusti vzhajati in speci kakor druge potice.

539 **Ajdova potica z orehi ali lešniki.** Napravi testo kakor za rozinovo potico in ga namaži s takimle nadevom: Zavri 2—3 žlice medu in nekoliko ohlajenega polij po razvaljenem testu, potresi žlico drobno zrezanih pomarančnih ali limonovih olupkov, pest orehov ali lešnikov, ščep cimeta in pest krušnih drobtin. Drugo vse kakor pri ajdovi potici z rozinami.

540 **Sadna potica.** Napravi nadev: Skuhaj $^1/_2$ l namočenih in opranih suhih hrušk, kuhanim odstrani peške, peclje in muhe, jih deni na desko in jim prideni 6 suhih fig, pest orehovih jedrc in nekoliko drobno zrezane limonove lupine ter vse skupaj prav drobno zreži. Nato stresi vse v skledo in prilij $^1/_8$ l vročega mleka. Testo pa napravi kakor za ceneno potico, le jajce lahko opustiš. Ostalo napravi vse tako kakor pri ostalih poticah.

541 **Tirolska potica.** Napravi testo kakor za ceneno ali dražjo potico. Vzhajano razvaljaj za mezinec na debelo in ga polij s 3—4 žlicami razpuščenega sirovega masla; po vrhu potresi 2 pesti zmletih orehov, pest sladkorja, pest rozin, žličico drobno zrezanih limonovih lupin, ščep cimeta in olupljeno, na rezance zrezano jabolko. Testo zvij in pusti, da vzide, potem pa ga speci kakor vsako drugo potico.

542 **Špehova ali ocvirkova potica.** Napravi testo kakor za ceneno potico. Vzhajano in razvaljano testo pomaži s sledečo nadevo: $^1/_4$ l mrzlih ocvirkov dobro sesekljaj ali v mesnem stroju zmelji, jih deni v skledo, primešaj 1 rumenjak, žlico kisle smetane in sneg beljaka. Namazano testo potresi z žlico sladkorja in s ščepom cimeta. Nato obreži testo ob robu, kjer boš začela zvijati, ga zvij, postavi na gorko, da vzide, in peci v srednje vroči pečici eno uro. Potico postavi gorko ali mrzlo na mizo.

543 **Špehova potica iz ajdove moke.** Napravi testo kakor za potico z orehi. Vzhajano razvaljaj in potresi z razgretimi ocvirki, ki si jih nekoliko ohladila, ter s $^1/_2$ žlice cimeta. Tako pripravljeno potico zvij in položi v dobro pomazan model, da vzide, jo pomaži po vrhu z raztopljeno mastjo in speci. Pečeno postavi še gorko na mizo. — Ali pa: Napravi vse kakor za prejšnjo špehovko, samo potresi z 2 pestema krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v nekaj žlicah masti.

544 **Špehovka iz koruzne moke.** Popari v skledi $^1/_2$ l koruzne moke s $^1/_2$ l osoljenega zavrelega kropa in s kuhalnico dobro zmešaj; ko se nekoliko ohladi, prideni 1—2 dkg droži, namočenih v 3 žlicah toplega mleka, ter $^3/_4$ l pšenične moke in vse dobro stepaj. Postavi testo na gorko, da vzide, vzhajano razvaljaj kolikor mogoče tenko in potresi na gosto z razgretimi in nekoliko ohlajenimi ocvirki in s ščepom cimeta. Speci kakor vsako drugo špehovko.

545 **Ocvirkovka.** Napravi navadno testo iz litra ($^1/_2$ kg) moke, $^1/_4$ l tople vode in 2 dkg vzhajanih droži, ga s kuhalnico dobro stepi in pusti vzhajati. Vzišlo testo razvaljaj in ga s $^1/_4$ l razgretih in nekoliko ohlajenih ocvirkov ter s pestjo krušnih drobtin potresi. Testo zvij v potico, ki naj na toplem vzhaja. Pečeno in zrezano ocvirkovko postavi gorko na mizo.

546 **Špehovka brez ocvirkov.** Raztopi v 3 žlicah toplega mleka 2 dkg droži z žličico sladkorja ter pusti, da vzide. Nato vlij v skledo $^1/_4$ l toplega mleka, ga osoli, mu prideni za oreh masla, žlico sladkorja, 1 rumenjak in vzhajane droži; zmešaj in zasuj z litrom moke ter stepaj 20—30 minut. Testo postavi na gorko, da vzhaja. Medtem zmešaj v skledi 12 dkg svinjske masti, ki ji prideni ščep cimeta in 2 rumenjaka. Vzhajano testo razvaljaj in pomaži s pripravljeno nadevo, potresi z žlico sladkorja in zvij v potico. Drugo napravi vse kakor pri drugih poticah.

547 **Češpljevi polmesci.** Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka, prideni žličico sladkorja in 1—2 dkg droži, vse z žlico dobro zmešaj in postavi na stran, da vzide. Nato zmešaj v večji skledi $^1/_2$ l toplega mleka, 8 dkg sladkorja, 1 rumenjak, 12 dkg sirovega masla ali 10 dkg masti, kavno žlico soli in pripravljeni kvas; vse to zmešaj in zasuj s $^3/_4$ kg moke ter s kuhalnico močno stepaj pol ure. Postavi testo na gorko, da vzide. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za mezinec na debelo ter izreži z velikim obodcem (ki je za krofe) okrogle krpice. Na sredo vsake krpice položi češpljo (ki jih imaš pripravljene v kozarcih po češkem načinu). Vsako krpico pomaži ob robu z beljakom, zapogni testo čez češpljo tako, da dobiš obliko polmesca, pritisni robove narahlo skupaj, pokladaj polmesce na pomazano pekačo in jih postavi za pol ure na gorko, da nekoliko vzidejo. Nato jih pomaži z raztepenim jajcem in jih v srednje vroči

pečici rumenkasto zapeci; s sladkorjem potresene postavi gorke ali mrzle na mizo.

548 **Jagodni polmesci.** Ti se pripravijo prav tako kakor češpljevi, samo da položiš v sredo testa namesto češplje žličico rdečih jagod, zmešanih s sladkorjem.

549 **Vzhajan kolač z jabolki in orehi.** Vlij v skledo $^3/_8$ l mleka, osoli, prideni polno žlico (5 dkg) sladkorja in za jajčno velikost sirovega masla; nato stresi v to mleko 60 dkg moke, nekoliko premešaj in prideni vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz $1^1/_2$ dkg droži, žličice sladkorja in 2 žlic mlačnega mleka. Na kvas deni 1—2 rumenjaka, testo dobro stepi in ga postavi za pol ure na gorko, da vzide. Vzhajano testo stresi na desko, potreseno z moko, in ga zvaljaj za mezinec na debelo; nato ga položi na veliko, dobro pomazano pekačo tako, da visi testo na vseh štirih oglih čez pekačo. Ko si krpo nadela (glej pod št. 592), jo pokrij s testom, ki visi čez, tako da pokrije nadev. Kolač postavi na gorko, da še pol ure vzhaja, pomaži vzhajano testo z jajcem in postavi v srednje vročo pečico, da se počasi rumenkasto zapeče. Pečenega zreži na poljubne kose in postavi s sladkorjem potresenega gorkega ali mrzlega na mizo.

550 **Potresen češpljev kolač.** Vlij v skledo $^3/_8$ l vročega mleka, ga osoli, prideni polno žlico (5 dkg) sladkorja in 5 dkg sirovega masla. V mleko stresi 50—56 dkg moke, nekoliko premešaj in prideni vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz 1 dkg droži, žličice sladkorja in 3 žlic mlačnega mleka. Na kvas ubij 1 rumenjak in testo dobro stepi; potem ga postavi četrt ure na gorko, da nekoliko vzide, ga stresi na precej veliko, dobro pomazano pekačo, ki ima ob kraju rob, ter ga z žlico razravnaj po vsej pekači. Po vrhu testa naloži čez pol preklane češplje, in sicer tako, da bosta na vsakem koscu 1—2 češplji, kadar boš kolač razrezala. Potresi testo s potresenjem (glej št. 589), ga postavi za četrt ure na toplo, da nekoliko vzide, nato deni kolač v srednje vročo pečico in pečenega zreži na štirioglate kosce. Potresi jih s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

551 **Potresen marelični kolač.** Napravi testo kakor za potresen češpljev kolač. Ko je testo nekoliko vzišlo, ga stresi na veliko, dobro pomazano pekačo, ki ima ob kraju rob, in ga z žlico razravnaj po vsej pekači. Po vrhu naloži obrisane, razpolovljene marelice (notranjost marelice mora biti na vrhu) tako, da so marelice za prst oddaljene druga od druge; po marelicah potresi potresenje kakor pri češpljevem kolaču. Potresenega postavi 20—30 minut na gorko, da nekoliko vzide. Drugo napravi vse kakor pri češpljevem kolaču.

552 **Ocvirkov kolač.** Deni na desko 12 dkg dobro sesekljanih mrzlih ocvirkov, 20 dkg moke, žlico sladkorja, ščep soli, cimeta in nageljnove žbice ter 1 dkg droži, ki si jih razmočila v 6 žlicah mlačnega mleka z malo žličico sladkorja. (Droži pusti, da vzidejo.) Iz vsega tega napravi testo, ga razvaljaj trikrat zaporedoma in zloži zopet skupaj tako, da pride v tri gube. Testo postavi na gorko, da nekoliko vzide, ga razvaljaj v podolgasto krpo, pol prsta na debelo, ki jo položi na pomazano pekačo ter jo po sredi obloži z dvema debelima, olupljenima in na listke zrezanima jabolkoma, ki jima primešaj žlico sladkorja. Nato zapogni testo od dveh strani proti sredi, da so jabolka pokrita, ga postavi za uro na toplo, da vzide, nato ga pomaži po vrhu s smetano in speci v srednje vroči pečici.

553 **Buhtelji z mezgo.** Napravi kvašeno testo kakor za kolač z jabolki in orehi. Vzhajano testo razvaljaj na z moko potreseni deski za prst na debelo in ga razreži v štirioglate krpice, ki naj bodo 4 prste dolge in 4 prste široke; na vsako krpico položi polno kavno žličico poljubne mezge; nato zavihaj testo od dveh nasprotnih strani in stisni pri vrhu v buhtelj. Vsakega pomoči po eni strani v raztopljeno maslo ali mast ter jih polagaj na dobro pomazano ploščo (pekačo) tako, da se dotikajo drug drugega. Ko je pekača polna, pokrij testo s prtičem in ga postavi na gorko, da vzhaja, ga pomaži z jajcem in speci v srednje vroči pečici. Pečene buhtelje stresi na desko, potresi s sladkorjem, zloži na krožnik in postavi tople ali mrzle na mizo.

554 **Buhtelji z jabolčnim nadevom.** Jabolčne buhtelje pripravi kakor buhtelje z mezgo, samo nadevaj jih z jabolčno nadevo.

555 **Buhtelji s povidlom** se pripravijo prav tako kakor drugi buhtelji.

556 **Češpljeva povalnica.** Napravi cenejše ali dražje testo kot za potico. Ko si napravila testo iz $^3/_4$ kg moke in ga pustila vzhajati, ga razvaljaj na tenko in potresi nanj dve pesti drobtin, ki si jih zarumenila v 10 dkg sirovega masla ali masti, 20—30 svežih, na rezance zrezanih češpelj, velik ščep cimeta in pest sladkorja. Tako pripravljeno testo prereži čez sredo in zvij vsako polovico od srede proti robu, da nastaneta dva ne preveč debela zvitka; položi ju na pekačo, ki

si jo prej dobro namazala z maslom, in postavi nato na gorko, da nekoliko vzideta. Povalnico pomaži končno s smetano, jo speci in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

557 **Jabolčna povalnica.** Napravi testo za dražjo ali cenejšo potico. Vzhajano testo razvaljaj in potresi z 2 pestema v maslu (za jajce) zarumenelih in ohlajenih drobtin, 6 olupljenimi, iztrebljenimi in nakrhljanimi jabolki, pestjo sladkorja in pol žličice cimeta. Tako pripravljeno testo prereži čez sredo in ga zvij od srede proti robu, da nastaneta dva, ne preveč debela kosa. Položi ju na pomazano pekačo ter pusti vzhajati. Nato povalnico speci in postavi še gorko na mizo. — Ali pa: Namesto da potreseš povalnico z zarumenjenimi drobtinami, napravi tale nadev: Vmešaj 4 žlice topljene ali sladke smetane, 1 jajce, ščep cimeta in žličico limonovih olupkov. Ko si testo namazala, ga potresi še s pestjo krušnih drobtin, 4 olupljenimi, izstrebljenimi in nakrhljanimi jabolki in s pestjo sladkorja; zvij in speci kakor vsako drugo potico.

558 **Češki velikonočni kruh.** Deni v lonček 3 dkg droži, žličico sladkorja in 4 žlice toplega mleka; posebej zlij v skledo $^3/_8$ l vročega mleka, 5 dkg sladkorja, 10 dkg kuhanega masla, kavno žlico soli in drobno zrezano lupino polovice limone. Tej zmesi pridaj $^3/_4$ kg moke, ki jè pusti samo toliko na strani, da boš imela za pognetenje, in s kuhalnico vse dobro stepi ter ugnetaj še z rokami vsaj četrt ure. Ko si vse dobro ugnetla, prideni pest opranih rozin, pest cveb in za noževo konico nastrganega oreška. Postavi testo na gorko, ga dobro pokrij in pusti, da vzhaja; vzhajano testo še enkrat pogneti in napravi iz njega dva okrogla hlebčka, položi vsakega na s prtičem pogrnjen pehar in postavi na gorko, da še enkrat vzide. Vzhajane hlebce stresi na pomazano pekačo, pomaži z jajcem, zareži vsakega po sredi navzkriž in peci eno uro.

559 **Orehov štrukelj iz koruzne moke, pečen.** Mešaj v skledi 6 dkg sirovega masla ali masti, 1 rumenjak in žlico sladkorja, prideni nato 10 dkg koruzne moke, ki jo polij poprej s $^1/_4$ l zavretega mleka, dobro premešaj in prilij še $^1/_4$ l toplega mleka. Nato prideni $^1/_2$ kg pšenične moke in vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz 2 dkg droži, 2 žlic toplega mleka in žličice sladkorja, osoli (pol žličice) in vse skupaj četrt ure dobro stepaj. Postavi testo na gorko, ga pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga pomaži z orehovim nadevom in potresi

s pestjo drobtin, ki jih prej zarumeni v žlici masla. Orehov nadev pripravi takole: Mešaj 2 žlici topljene ali kisle smetane, 1 jajce, prideni 15—20 dkg ($^1/_4$ l) zmletih in s 4 žlicami zavretega mleka poparjenih orehov, žlico sladkorja, ščep cimeta ali žličico drobno zrezanih limonovih olupkov. Zvij testo v zvitek, ga deni na pomazano podolgasto pekačo in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajani štrukelj pomaži z jajcem, smetano ali mlekom in peci v srednje vroči pečici. Pečenega zreži in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

560 **Krompirjevo vzhajano testo za štruklje.** Stresi na desko $^1/_2$ kg moke, 20 dkg olupljenega, kuhanega, odcejenega in skozi sito pretlačenega krompirja, ubij drobno jajce, dodaj $1^1/_2$ dkg v 4 žlicah toplega mleka razmočenih droži, žlico sladkorja, žlico masti ali 2 žlici olja in nekoliko soli. Iz tega napravi testo, ki ga ugnetaj četrt ure. Pogrni na desko prtič, ga potresi z moko in položi nanj testo, ki ga pokrij z večjo skledo; pusti ga čez noč na hladnem vzhajati. Drugi dan testo razvaljaj in nadeni.

561 **Tirolski štrukelj iz vzhajanega krompirjevega testa.** Olupi 4 srednje debela jabolka, odstrani jim peške in jih nastrgaj na repnem strgalniku; primešaj pest drobno zrezanih orehov, 2 pesti v maslu precvrtih krušnih drobtin, 4 drobno zrezane fige, ščep cimeta in limonove lupine, 2 žlici sladkorja in žlico rozin, vse skupaj pa poškropi z žlico ruma. Ko vse dobro premešaš, potresi ta nadev enakomerno na razvaljano testo. Zvij štrukelj od obeh strani proti sredi, tako da nastaneta dva zvitka, položi zvitka na pomazan model, pomaži z jajcem in postavi takoj v srednje vročo pečico, da se tri četrti ure peče. Pečeni štrukelj zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

562 **Pehtranov štrukelj iz krompirjevega vzhajanega testa.** Mešaj 2—3 žlice kisle ali topljene smetane in 1 jajce. Vzišlo testo razvaljaj in pomaži z vmešano smetano, po vrhu pa potresi žlico drobno zrezanega pehtrana, pest krušnih drobtin in žlico sladkorja. Drugo delaj vse kakor pod št. 561.

563 **Pustni krofi št. 1.** Zmešaj v lončku 6 žlic toplega mleka, žlico sladkorja in 3—4 dkg droži ter postavi na gorko, da vzide. Med tem vmešaj v skledi 10 dkg sirovega masla, 5 dkg sladkorja in 5 rumenjakov; ko nekoliko naraste, prilij $2^1/_2$ osminke toplega mleka, 3 žlice ruma, pol žličice soli in vzhajani kvas. Vso to zmes stresi v skledo, v kateri je pripravljena moka ($^1/_2$ kg), vse dobro zmešaj in pol ure stepaj.

Nato potresi testo po vrhu z moko, ga dobro pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko in ga razvaljaj za mezinec na debelo ali pa ga kar z rokami enakomerno razravnaj. Izreži z okroglim obodcem polovico testa, na ostalo neizrezano polovico pa devaj v majhnih kupčkih mezgo in pokrij te kupčke z izrezanimi okroglimi krpicami tako, da pritisneš tisto stran k nadevu, ki je bila prej zgoraj. Krpice pritisni okrog in okrog ob kraju rahlo s prsti, da se gornje testo prime spodnjega, izreži z nekoliko manjšim obodcem hlebčke, jih pokladaj za dva prsta narazen na z moko potresen prtič, ki je razgrnjen po deski, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhajajo. Med tem pripravi v široki kozi mast ali maslo ali vsakega polovico (raztopljene naj bo za 2 prsta visoko); ko so krofi vzišli in je mast vroča, jo postavi vstran ter pokladaj vanjo vzhajane krofe tako, da je zgornja stran krofa najprej v masti. Ne naloži preveč krofov naenkrat v mast, ker se krofi zelo narastejo. Ko je koza polna, jo pokrij, da se krofi nekoliko vzdignejo in spodaj zarumené, nato jih obrni in jih nič več ne pokrivaj. Ko se krofi tudi na drugi strani zarumené, jih pobiraj z lopatico iz masti in polagaj na rešeto, da se odteko. Nazadnje jih potresi z vanilijevim sladkorjem.

564 **Pustni krofi št. 2.** Ti se pripravljajo kakor krofi št. 1, le da testo takole pripraviš: Zmešaj v lončku 2 žlici mlačnega mleka, žličico sladkorja in 2—3 dkg droži ter pusti, da vzhaja to testo na gorkem. V skledo deni 6 dkg sirovega masla, 4 dkg sladkorja, pol žličice soli, ¼ l toplega mleka in zamešaj v to zmes še ½ kg moke; nato prideni vzhajani kvas, 4 rumenjake, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in žlico ruma. Vse dobro stepaj vsaj četrt ure. Drugo napravi vse kakor za krofe št. 1.

565 **Drobljanci (flancati) z drožmi št. 1.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, žličico sladkorja, 1—2 dkg droži ter vse zmešaj. Posebej zmešaj v skledi ¼ l toplega mleka, 1 jajce, žlico sladkorja, pol žličice soli in za debel oreh masla, prideni vzhajani kvas in liter moke ter vse skupaj narahlo premešaj in stepi. Testo potresi z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj prst na debelo ter izreži s kolesčkom za dlan široke in malo daljše krpe. V vsako krpico napravi po 3 zareze, ki naj bodo za prst narazen

(pa ne prereži do kraja!). Krpe pokladaj na z moko potresen prtič in jih postavi na gorko, da vzidejo. V kozi razbeli mast, olje ali margarin, da ga je raztopljenega za 2 prsta. Ko drobljanci vzidejo, jih položi v vročo mast, pokrij s pokrovko, in ko se na eni strani zarumené, jih obrni in nato nič več ne pokrij. Ocvrte poberi z lopatico iz masti in jih devaj na rešeto, ki si ga pogrnila s čistim papirjem. Drobljance potresi s sladkorjem.

566 **Drobljanci z drožmi št. 2.** Stresi na desko liter moke, prideni ¼ l mrzlega mleka, drobno jajce, 3 žlice kisle smetane, vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz 1 dkg droži, žlice sladkorja in 2 žlic mlačnega mleka, osoli in napravi iz vsega testo, ga dobro ugneti in pokrij s skledo. Ko je testo pol ure počivalo, ga razvaljaj za noževo hrbtišče na debelo v krpo, iz katere nareži 4 prst široke in za dlan dolge krpice, ki jim zareži podolgem po sredi 3 zareze, toda tako, da te zareze ne segajo do konca. Nato pokladaj krpice na desko, ki je pogrnjena s prtičem in potresena z moko, ter pusti, da počivajo pol ure. Medtem razbeli v kozi mast (dva prsta visoko) in položi vanjo krpe drugo poleg druge, toda ne pretesno. Kozo z roko stresaj, da cvrtje naraste. Ko je cvrtje na eni strani rumeno, ga obrni in zarumeni še na drugi strani. Drobljance zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

Č. Torte.

567 **Navadna piškotna torta.** Stepaj v kotliču 6 celih jajc, 1 rumenjak, 15 dkg sladkorja in drobno zrezano lupino polovice limone ali pomaranče. Postavi kotliček v vročo vodo in stepaj, da je testo mlačno; nato ga stepaj še na hladnem vsaj četrt ure, da se naraste. Primešaj 18 dkg moke in stresi zmes v tortni model, jo razravnaj in peci v srednje vroči pečici. Naslednji dan torto ploskoma prereži in nadevaj za pol prsta na debelo z mezgo. Zloži oba dela skupaj in pomaži torto tudi po vrhu z mezgo.

568 **Češka črešnjeva torta.** Mešaj pol ure 8 dkg sirovega masla, 14 dkg sladkorja, 4 rumenjake ter drobno zrezano lupino polovice limone; prilij ¼ l mrzlega mleka ter vse skupaj dobro premešaj. Prideni sneg 4 beljakov, 28 dkg moke, žlico ruma, 2 dkg zmletih orehov in kavno žlico sode ali cel pecilni prašek, ki si ga presejala nazadnje v moko. Ko vse narahlo premešaš, stresi testo v velik pomazan tortni model, ga razravnaj in obloži s črešnjami, ki si jim odbrala peclje

in peške. Postavi torto v srednje vročo pečico, da se počasi rumenkasto zapeče; pečeno potresi s sladkorjem, jo razreži in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

569 **Jagodna torta.** Mešaj četrt ure 10 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla, 1 jajce in drobno zrezano lupino četrt limone; prilij 5 žlic mrzlega mleka, 3 dkg kakava, 12 dkg moke in četrtino pecilnega praška. Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan majhen tortni model; testo razravnaj in postavi v srednje vročo pečico, da se peče tri četrti ure. Pečeno namaži s $^1/_4$ l jagod, zmešanih z žlico sladkorja, po vrhu pa enakomerno nadevaj z beljakovo peno (štepi sneg 2 beljakov in primešaj žlico sladkorja). Postavi torto še za nekaj minut v pečico, da se nekoliko zarumeni.

570 **Linška torta.** Stresi na desko 30 dkg moke in 15 dkg sladkorja, prideni 6 dkg masti, 3 dkg orehov, 3 dkg čokolade ali 2 dkg kakava, 1 jajce, velik ščep cimeta in dišave, polovico pecilnega praška, 2 zrni soli in 2 žlici vode. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj, odreži s tortnim obodcem in deni kolobar testa v model. Iz ostankov testa napravi mrežo (kakor za ocvirkovo torto, št. 573), med mrežo pa pokladaj po pol žličice mezge. Postavi torto v srednje vročo pečico in jo peci tri četrti ure.

571 **Marelična torta.** Mešaj četrt ure 4 rumenjake, 8 dkg sladkorja in drobno zrezano lupino četrt limone. Nato primešaj sneg 4 beljakov in 8 dkg moke. Marelice obriši, jih zreži na rezance in jih narahlo zamešaj med testo. Namaži tortni model in stresi vanj testo. Ali pa stresi testo v tortni model, potresi narezane marelice po vrhu torte in potresi s sladkorjem. Postavi torto v srednje vročo pečico in jo peci pol ure. Pečeno potresi s sladkorjem in postavi ohlajeno na mizo.

572 **Torta iz ajdove moke.** Mešaj pol ure 14 dkg sladkorja, 4 rumenjake in drobno zrezano lupino polovice limone; nato prideni sneg 4 beljakov in 14 dkg ajdove moke. Ko vse skupaj narahlo premešaš, stresi torto v pomazan tortni model in peci počasi v srednje vroči pečici tri četrti ure. Drugi dan torto ploskoma prereži in namaži po sredi s poljubno mezgo. Nato oba dela zopet zloži in potresi po vrhu s sladkorjem ali pa oblij torto s kakim ledom.

573 **Ocvirkova torta.** Deni na desko 10 dkg mrzlih ocvirkov in jih dobro sesekljaj, 20 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 1 jajce, ščep cimeta, nageljnove žbice, muškatovega cveta, četrtino drobno zrezane limonove lupine, polovico pecilnega praška

in 2 žlici mrzlega mleka. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj za pol prsta na debelo, odreži okroglo ploščo, ki jo zaznamuj s tortnim modelom, in položi kolobar v pomazan tortni model. Nadevaj ga po vrhu pol prsta na debelo z mezgo. Nato zvaljaj z rokami iz testa, ki ti je ostalo, za mezinec debele paličice in jih položi v obliki mreže na namazano torto; rob obmeji s testom, ki ga zvaljaj kakor za mrežo, ter zvij 2 paličici skupaj. Torto peci počasi v srednje vroči pečici. Pečeno potresi s sladkorjem in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

574 **Bosanska kostanjeva torta.** Mešaj pol ure 3 dkg sirovega masla, 12 dkg sladkorja in 5 rumenjakov. Nato prideni sneg 5 beljakov in 12 dkg moke. Ko si vse narahlo zmešala, stresi zmes v dobro pomazan tortni model in peci pol ure. Ohlajeno torto po sredi ploskoma prereži in nadevaj en kolobar s sledečim nadevom: V kotliču stepaj 4—6 žlic sladke smetane, prideni 5 dkg sladkorja in 15 dkg kuhanega in pretlačenega kostanja. Ko si kolobar nadevala, ga z drugim pokrij in oblij torto z limonovim ledom.

575 **Tirolska kakavova torta.** Mešaj četrt ure 7 dkg masti, 1 rumenjak, 12 dkg sladkorja in 2 žlici mezge (marmelade), prideni 4 dkg zmletih orehov, 2 dkg kakava, drobno zrezano lupino in sok polovice limone ter prilij $^1/_4$ l mrzlega mleka in z mlekom 18 dkg moke; prideni sneg 1 beljaka in polovico pecilnega praška. Zmes stresi v dobro pomazan in z moko potresen tortni model in peci v srednje vroči pečici 20—25 minut. Pečeno torto potresi s sladkorjem.

576 **Črna torta.** Mešaj pol ure 20 dkg sladkorja, 20 dkg sirovega masla, dve celi jajci in drobno zrezano lupino polovice limone; prilij nato $^1/_8$ l mrzlega mleka, prideni 6 dkg kavava, 25 dkg moke in polovico pecilnega praška (Pekin). Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dva srednje velika tortna modela, ki ju postavi v pečico, da se testo počasi peče tri četrti ure. Pečeno in ohlajeno torto nadevaj po vrhu s spenjeno smetano, ki si ji primešala nekoliko vanilijevega sladkorja.

577 **Novoletna torta.** Stepaj v kotliču 4 cela jajca in 12 dkg sladkorja, in sicer najprej na gorkem toliko časa, da je nekoliko mlačno, nato pa še na hladnem pol ure, da naraste. Prideni žličico drobno zrezane limonove lupine in 12 dkg moke. Zmes stresi v pomazan, z moko potresen tortni model in jo peci v srednje vroči pečici 20—25 minut. Ohlajeno

torto ploskoma prereži, da nastaneta dva kolobarja, ter napravi nadev: Mešaj četrt ure 10 dkg sirovega masla, 1 rumenjak, 5 dkg sladkorja (nekoliko vanilijevega) in primešaj čez nekaj minut $1^1/_2$ žlice močne črne kave. Nato namaži en kolobar tam, kjer si prerezala, na tenko z nadevom in položi drugi kolobar na prvega; namaži po vrhu še z ostalim nadevom ter natakni v prevleko olupljene, na listke narezane in v pečici zarumenjene mandelje. Postavi torto na hladno in kadar jo hočeš rezati, segrej črno kavo ter pomakaj vanjo nož, da se tako torta lepo in gladko reže.

D. Razno pecivo.

578 **Vanilijevi rogljiči.** Deni na desko 18 dkg moke, 14 dkg sirovega masla, 7 dkg sladkorja in 6 dkg zmletih lešnikov, mandeljev ali orehov. Iz tega napravi testo, ki ga razreži na koščke orehove velikosti; zvaljaj za prst dolge, na konceh nekoliko koničaste zvaljke, ki jih polagaj na pekačo za prst narazen ter vsakega še na pekači zaokroži, da dobi podobo rogljiča. Postavi jih v srednje vročo pečico, da se malo zarumené. Pečene povaljaj še gorke v vanilijevem sladkorju.

579 **Španski vetrci.** Napravi trd sneg iz 1 beljaka in zamešaj vanj 7 dkg sladkorne sipe, pomešane z vanilijo. Polagaj sneg z žlico na pomazano pekačo ali oblate v obliki kupčkov ter jih deni v pečico ali v peč, potem ko si vzela iz nje kruh, da se počasi osušé in zarumené.

580 **Božične prestice.** Deni na desko $^1/_2$ kg moke, 15 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla, drobno zrezano lupino polovice limone, 2 jajci, 4—6 žlic mleka, cel pecilni prašek (Pekin) in par zrn soli. Napravi iz vsega tega najprej z nožem in še z rokami testo; razreži testo v koščke orehove velikosti, jih zvaljaj z rokami v okrogle, za prst dolge paličice in napravi iz teh prestice. Narejene pokladaj na pomazano in z moko potreseno pekačo za prst narazen (ker se narastejo). Nato pomaži prestice z raztepenim jajcem in v pečici rumenkasto zapeci.

581 **Božični medeni keksi.** Deni na desko 40 dkg moke, 4 dkg sirovega masla, 8 dkg sladkorja, 2 žlici (10 dkg) medu, 1 jajce, pol žličice cimeta in dišave, drobno zrezano lupino polovice limone, 4 žlice mrzlega mleka in $^1/_2$ dkg jedilne sode. Napravi iz vsega tega najprej z nožem in še z rokami testo, ga razvaljaj za nožev rob na debelo in izreži iz njega z obodom različne oblike, jih pokladaj na pekačo za prst narazen in peci v srednje vroči pečici. (Ti keksi so zelo hitro pečeni in jih je iz tega testa zelo veliko.)

582 **Medene rezine.** Deni v skledo $^1/_2$ kg moke, 20 dkg sladkorja, $^3/_8$ l mrzlega mleka, 15 dkg medu, majhno žličico cimeta, velik ščep dišave, drobno zrezano lupino polovice limone, cel pecilni prašek (Pekin) in žličico jedilne sode. Vse skupaj prav dobro stepi in stresi v veliko, pomazano in z moko potreseno pekačo, testo enakomerno razravnaj in ga potresi z drobno zrezanimi orehi ali lešniki. Postavi testo v precej vročo pečico in zreži pečeno na poševne kosce.

583 **Keksi s smetano.** Zgneti testo iz $^1/_4$ kg moke, 3 dkg sirovega masla, 2 žlic kisle smetane, 1 jajca, 16 dkg sladkorja, drobno zrezane lupine četrtine limone ali nekoliko vanilijevega sladkorja, nekaj zrn soli in pol žličice ($2^1/_2$ g) jedilne sode. Testo razvaljaj in delaj naprej vse kakor za medene kekse.

584 **Keksi brez jajec.** Deni v lonec $^1/_8$ l mleka, 16 dkg z vanilijo stolčenega sladkorja, nekaj zrn soli, 6 dkg sirovega masla ali masti in $^1/_2$ dkg z lesom strte jelenove soli (jelenova sol se dobi v lekarni in drogeriji). Ko se mleko prav malo segreje, zamesi s $^1/_2$ kg moke. Dobro zgneteno testo razvaljaj in delaj naprej kakor za druge kekse.

585 **Ceneni praškovci.** Stresi na desko $^1/_2$ kg moke, 12 dkg mrzlih, drobno sesekljanih ocvirkov, žlico sladkorja, 1 jajce, ščep cimeta, žličico limonove lupine, cel pecilni prašek in $^1/_4$ l mrzlega mleka. Iz tega napravi testo, ga razvaljaj trikrat zaporedoma in zopet zloži tako, da pride v tri gube. Nato testo na deski pokrij za četrt ure, nakar ga zopet razvaljaj za debel nožev rob in izreži z obodcem za krofe okrogle praškovce. Pokladaj jih na pomazano pekačo in vsakega po vrhu nekoliko navzkriž nareži. Pomaži jih z raztepenim jajcem in postavi takoj v vročo pečico.

586 **Piškotni zvitek.** Mešaj 5 rumenjakov in 11 dkg sladkorja, da dobro naraste (vsaj četrt ure), primešaj žličico drobno zrezanih limonovih lupin, sneg 4 beljakov in 10 dkg moke. Namaži testo na pomazano in z moko potreseno pekačo za pol prsta na debelo in speci. Pečeno testo na pekači urno obrni in ga pomaži z mezgo; nato postavi pekačo s testom za nekaj minut nazaj v pečico, da postane mehko. Testo zvij kakor zavitek kolikor mogoče hitro in tesno, da nastane podolgasta klobasa. Hladnega zreži na mezinec debele kose.

587 **Piškotne rezine z orehi.** Mešaj 12 dkg sirovega masla, da dobro naraste; nato primešaj 4 rumenjake, 15 dkg sladkorja, drobno zrezano lupino polovice limone, $^1/_8$ l mrzlega mleka, žlico ruma in 14 dkg moke. Napravi sneg iz 4 beljakov, ga primešaj k mešanju in dodaj še 14 dkg moke ter cel pecilni prašek. Stresi testo za prst na debelo na pomazano in z moko potreseno pekačo, ki ima ob kraju robove, ga narahlo razravnaj in potresi po njem pest orehov; postavi ga v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče.

588 **Močnati slaniki kot čajno pecivo.** Stresi na desko 56 dkg moke, deni vanjo 10 dkg sirovega masla, prav malo soli, $1^1/_2$ dkg drož, ki si jih razmočila v 4 žlicah tople vode, in prilij še $^1/_4$ l vode. Iz vsega tega napravi testo, ki ga 20—30 minut dobro ugnetaj. Nato pokrij testo na deski z gorko skledo in pusti, da vzhaja eno uro. Ko vzide, ga zopet nekoliko ugneti in napravi iz njega 70—80 majhnih, za prst dolgih in debelih klobasic, ki jih pokladaj na pomazano pekačo in postavi za pol ure na gorko, da nekoliko vzidejo. Pomaži jih z raztepenim jajcem, potresi s kumno in soljo ter jih postavi v precej vročo pečico, da se naglo zarumené in spečejo.

E. Nadevi za potice in led za torte.

589 **Potresenje.** Sesvaljkaj v obeh dlaneh žlico sladkorne sipe, za oreh sirovega masla, žlico moke, žlico drobno zrezanih orehov in ščep cimeta.

590 **Čokoladni nadev.** Zlij v kozico 2 žlici mleka in namoči v njem 12 dkg čokolade; ko se čokolada zmehča, jo dobro zmešaj in ji primešaj za 2 jajci sirovega masla (12 dkg), 2 rumenjaka in sneg 2 beljakov. Ta nadev enakomerno namaži na testo ter ga potresi z 10 dkg olupljenih, drobno zrezanih mandeljev ali lešnikov, pestjo krušnih drobtin in žlico sladkorja.

591 **Jabolčni nadev.** Jabolka olupi, razreži, odstrani peške in jih stresi v kozo, prilij 2—4 žlice vode in toliko sladkorja, da so jabolka zadosti sladka. Nato jabolka pokrij in počasi duši, da se zmehčajo. Kadar so zdušena, jih postavi na hladno, da se ohlade, jim primešaj še ščep cimeta in drobno zrezano limonovo lupino.

592 **Jabolčni in orehov nadev.** Štiri srednje debela jabolka olupi, jim odstrani muhe in peške ter jih nastrgaj na strgalniku, ki ga rabiš za kislo repo; ostržke potresi z 2 žlicama sladkorja, jim prideni 2—4 žlice zrezanih orehov, 2 žlici ocvrtih krušnih drobtin, drobno zrezano lupino polovice limone in velik ščep cimeta. Pred uporabo nadev dobro premešaj.

593 **Orehov nadev.** Zavri $^1/_4$ l mleka, 2 žlici medu, prideni 20 dkg zmletih orehov ter pusti še 2 minuti počasi vreti. Nato prideni dve pesti krušnih drobtin, 4 dkg sirovega masla, drobno zrezano lupino polovice limone, ščep cimeta in dišave; ohlajenemu nadevu pridaj še 3 žlice sladkorja in 2 žlici ruma.

594 **Orehov nadev za potice.** Zmelji ali steri $^3/_4$ l izbranih orehovih jederc, jih polij s $^1/_4$ l zavretega mleka, primešaj pest krušnih drobtin ter postavi vstran, da se orehi nekoliko ohladé. Ohlajenim primešaj žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep nageljnovih žbic in cimeta, 2 žlici smetane ali za jajce sirovega masla in nazadnje še sneg 1—2 beljakov; ko si razvaljano testo namazala, ga potresi s $^1/_4$ l zmletih jederc, 6 žlicami sladkorja in pestjo krušnih drobtin ali nastrganega medenjaka (lecta).

595 **Kakavov nadev za potice.** Razpusti v kozi 6 dkg sirovega masla, mu prideni 6 dkg moke, dobro zmešaj in prilij $^1/_8$ l toplega mleka, zmešaj in prideni 4 dkg kakava. Prilij kuhani sladkor (ki ga skuhaj takole: v kozo deni 12 dkg sladkorja in 5 žlic vode ter kuhaj 8 minut), in ko vse dobro premešaš, odstavi, da se nekoliko ohladi. Nato primešaj 2 rumenjaka, zavitek vanilijevega sladkorja in sneg 2 beljakov. Ko si testo namazala s to nadevo, ga potresi z 10 dkg olupljenih in zrezanih mandeljev in pestjo krušnih drobtin.

596 **Mandeljev nadev.** Popari in olupi $^1/_4$ kg mandeljev, olupljene deni na krožnik in jih postavi v pečico, da se nekoliko osušé. Nato jih na deski s krivim nožem zreži, stresi v kozo in prideni 15 dkg drobne sladkorne sipe, žličico drobno zrezane limonove lupine in nekoliko vanilijevega sladkorja; postavi kozo na ognjišče ter mešaj, da se mandelji bledo zarumené. Vmešaj 2 žlici topljene smetane, 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov in polovico praženih mandeljev. Vzhajano testo razvaljaj, pomaži z nadevom, potresi z ostalimi mandelji in pestjo drobtin, tesno zvij, položi v dobro pomazano kozo ali model in postavi na toplo, da vzhaja. Potico pomaži po vrhu s smetano in peci v srednje vroči pečici pet četrti ure.

597 **Medeni nadev za potice.** Zavri v kozi $^1/_2$ kg medu, in ko 7 minut vre, ga odstavi in mu primešaj za oreh masla, 2 žlici

ruma, žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta, ščep stolčenih nageljnovih žbic in $^1/_4$ l zmletih orehov. Ko se med ohladi, ga enakomerno nadevaj na razvaljano testo in potresi s $^3/_8$ l zmletih jedrc in s pestjo krušnih drobtin ali nastrganega medenjaka (lecta).

598 **Rozinov nadev za potice, cenejši.** Mešaj 5 žlic topljene smetane ali sirovega masla, primešaj rumenjak, in ko si že 10 minut mešala, prideni sneg beljaka. S tem nadevom pomaži razvaljano testo in potresi po vrhu $^1/_4$ kg rozin, pest sladkorne sipe, pest krušnih drobtin, žličico drobno zrezane limonove lupine ter ščep cimeta ali vanilije.

599 **Rozinov nadev, dražji.** Zmešaj $^1/_4$ l topljene smetane, 3 žlice sladkorja, nekoliko vanilijevega sladkorja, žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta, 2 rumenjaka in sneg 2 beljakov; ko si testo namazala z nadevom, ga potresi s $^1/_2$ kg očiščenih in opranih ter z žlico ruma poškropljenih rozin, 3 žlicami sladkorne sipe in pestjo krušnih drobtin. Ako nimaš smetane, vzemi za 2 drobni jajci (10 dkg) sirovega masla in 2 žlici kisle smetane.

600 **Rožičev nadev.** Nastrgaj (naribaj) $^1/_2$ kg rožičev, izberi peške in polij rožiče s $^1/_4$ l zavretega mleka, primešaj žlico sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in za oreh masla. Ko si testo s tem nadevom namazala, ga potresi s pestjo rozin.

601 **Sirov nadev za potice.** Mešaj 2 pesti (15 dkg) sira iz kislega mleka, primešaj 1 rumenjak, 1—2 žlici topljene smetane ali sirovega masla, ščep cimeta in žličico drobno zrezanih limonovih lupin. Vzhajano in razvaljano testo pomaži s tem nadevom in potresi po nadevu pest drobtin, pest sladkorja in pest rozin. Drugo vse kakor pri drugih poticah.

602 **Beli led ali prevleka (glazura) za torte.** Mešaj 10 dkg sladkorja, 2 žlici malinovca in četrtino beljaka; ko naraste, oblij s tem ledom torto.

603 **Limonov led.** Mešaj 10 dkg sladkorja, sok polovice limone in četrtino beljaka. Ko naraste, oblij s tem ledom torto.

604 **Kakavov led.** Kuhaj 10 minut 6 žlic vode, 1 dkg kakava in 10 dkg sladkorja; ko je kuhano, prideni 4 dkg sirovega masla in vse dobro zmešaj. Ko se ohladi, oblij s tem ledom piškotno ali kako drugo torto.

Razno.

A. Mezge.

605 **Mezga iz olupljenih češpelj.** Polij češplje z vrelim kropom in odcejene olupi. Na 1 kg češpelj deni $^1/_4$ kg sladkorne sipe. V kozo naloži vrsto češpelj, na vrh sladkor, nato zopet vrsto češpelj in nanjo sladkor itd. Postavi kozo čez noč na hladno. Drugi dan postavi te češplje na ognjišče in jih kuhaj, da se zgosté; še gorke stresi v kozarce, ohlajene pa potresi po vrhu s salicilom in zaveži.

606 **Malinova-jabolčna mezga.** Zrela jabolka operi, izreži muho, odstrani peclje in razreži vsako jabolko na 4 dele, jih stresi v lonec in prilij par žlic vode, da se ne prismodé; nato jih pokrij in postavi na ognjišče, da se zmehčajo. Zmehčana jabolka pretlači, stehtaj mezgo, jo deni v lonec in prilij na 1 kg jabolčne mezge liter precejenega malinovega soka. Nato dodaj še 1 kg sladkorne sipe in postavi mezgo na ognjišče, da se med večkratnim mešanjem počasi kuha 30—40 minut. Kuhano mezgo še gorko nalij v gorke kozarce, ohlajeno potresi po vrhu s salicilom, zaveži in shrani na suhem.

607 **Marelična mezga.** Zrele marelice operi in s krpo obriši; prekolji jih čez pol, jim odstrani koščice in morebitno gnilobo ter jih deni v čist lonec, ki še ni bil masten. Za 1 kg marelične mezge prideni 80 dkg sladkorja, premešaj, pokrij in pusti do naslednjega dne. Drugi dan postavi marelice na ognjišče in pusti, da vro med večkratnim mešanjem neprenehoma 10 minut. Potem jih mešaj še eno uro na hladnem, napolni kozarce in popolnoma ohlajeno mezgo potresi po vrhu s salicilom; kozarce dobro zaveži s pergamentnim papirjem in shrani na suhem. — Kadar naliješ mezgo v kozarce, jih postavi vedno v pečico (kadar več ne gori).

608 **Mezga iz breskev.** Breskve operi in obriši, jih prekolji, odstrani koščice in vse, kar je slabega. Stresi breskve v čist, ne masten lonec, ki ga postavi v drugega večjega, v katerem naj bo toliko vode, da bo segala prvemu loncu do srede. Oba lonca dobro pokrij in pusti, da vro breskve toliko časa, da se zmehčajo. Nato breskve dobro stlači in pretlači skozi

sito ter sok stehtaj. Za vsak kilogram soka kuhaj 80 dkg sladkorja s $^{3}/_{8}$ l vode. Ko se sladkor zgosti, prideni sok in kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da se mezga nekoliko zgosti (približno eno uro). Mezgo še gorko napolni v kozarce, drugi dan pa potresi vsak kozarec po vrhu s salicilom, zaveži in shrani.

609 **Mezga iz breskev in češpelj.** Ta se pripravi prav tako kakor prejšnja, samo da dušiš polovico breskev in polovico češpelj. Za vsak kilogram čistega soka deni $^{3}/_{4}$ kg sladkorja.

610 **Paradižnikova mezga.** Oprane paradižnike pretrgaj čez polovico, jih naloži v kozo, postavi na ognjišče, pokrij in kuhaj nekaj časa, da se nekoliko zmehčajo in iztisnejo iz sebe vodo. Nato vodo odlij, paradižnike pa pretlači skozi sito; pretlačene deni v kozo, jih nekoliko osoli in počasi kuhaj toliko časa, da se mezga zgosti. Še gorko nalij v gorke kozarce z ozkim vratom, in ko se ohladé, deni v vsak kozarec za prst olja. Končno kozarce zaveži in shrani na suhem. Kadar to mezgo rabiš, porabi olje za solato ali kaj sličnega.

611 **Povidel.** Odstrani opranim svežim češpljam koščice, jih stresi v čist lonec, postavi na ognjišče in kuhaj med večkratnim mešanjem počasi na strani ognjišča, da se ne prismodé. Povidel je kuhan, kadar je tako gost, da stoji v njem žlica pokonci. Vroč, kuhan povidel stresi v vroče kozarce ali lončene lonce, in ko se shladi, ga potresi po vrhu s salicilom in zaveži s pergamentnim papirjem. Ali pa postavi povidel v pečico, da se napravi na vrhu skorjica. Tudi par žlic olja lahko naliješ po vrhu. Kadar povidel rabiš, ga deni v kozico, prilij nekaj žlic vina in vode ter prideni nekoliko sladkorja in cimeta.

B. Tople in mrzle pijače.

612 **Kava.** Kupi vedno prvovrstno kavo, četudi je ta nekoliko dražja: jè pa manj porabiš in je veliko okusnejša kakor pa kava slabše vrste. — Ako pražiš kavo sama doma v stroju, jo natresi v stroj 2—3 prste visoko, zapri pokrovček, postavi stroj na žerjavico (ne na plamen) in kavo med vednim mešanjem praži toliko časa, da začne pokati in postanejo zrna enakomerno svetlo rjava. Opraženo kavo stresi v skledo, še nekoliko pomešaj in jo pokrij. Ko se kava ohladi, jo stresi v posodo, ki se dobro zapre. Najbolje je, ako melješ kavo sproti, da se preveč ne zdiši.

613 **Kako kuhamo kavo.** Zrnato kavo kuhamo samo ali pa ji primešamo nekoliko knajpove ali druge žitne kave in cikorije, n. pr.: Zavri (za 6 oseb) liter vode, v zavrelo vodo prideni žličico cikorije in 2 žlici knajpove kave, in ko minuto vre, prideni še žlico zrnate kave. Ko vse skupaj prevre, prilij žlico mrzle vode in pokrij; po 1 minuti kavo uporabi.

614 **Knajpova kava.** V srednje veliko kozo stresi 5 dkg knajpove kave, ji prilij 1 liter mrzle vode in pokrito kuhaj. Ko kava zavre, odkrij kozo, premešaj zavrelico, da ne prekipi, in jo kuhaj še nekaj minut. Nato odstavi kozo, jo pokrij in pusti, da se kava ustali. Končno jo počasi in skrbno precedi. Knajpova kava je redilna in jo priporočamo predvsem živčnobolnim.

615 **Črna kava.** Ako kuhaš črno kavo v stroju, daj v stroj 8 dkg zmlete kave, jo dobro potlači in vlij nanjo liter zavrele vode, kateri si pridala žličico cikorije. Stroj mora biti med tem ves čas zaprt; tudi cevka mora biti dobro zamašena. Goščo, ki je ostala v stroju, stresi v lonec, jo zalij z litrom vroče vode, zavri in jo postavi nato vstran, da se ustoji. Nato odlij čisto tekočino v kozo, ji prideni žličico cikorije in žlico kave ter jo prevri.

616 **Bela ali mlečna kava.** Vlij v skodelico do polovice črno kavo in dodaj zavreto mleko, da je skodelica polna. Osladi po okusu.

617 **Ledena kava.** Skuhaj močno črno kavo, kuhano vlij v pripravljene visoke kozarce, ki jih sicer rabimo za čaj, in jih postavi na hladen prostor, n. pr. v klet ali v ledenico, da se kava kolikor mogoče ohladi. Medtem stepi sladko, svežo smetano v peno, ji primešaj sladkorja in jo naloži v kozarce s črno kavo, ki seveda prej niso smeli biti polni.

618 **Ječmen za kavo.** Ječmen strebi, ga operi in polij v skledi z vrelo vodo. Ohlajenega stresi na rešeto, da se odteče, in nato na pekačo, ki jo postavi v pečico, da se ječmen osuši in med večkratnim mešanjem speče. — Ječmen daš lahko tudi v stroj in ga pražiš kot kavo.

619 **Pšenica (rž in grah) za kavo.** Pšenico operi, osuši in peci kakor ječmen. Prav tako se pripravita tudi rž in grah.

620 **Kavna primes (cikorija) iz suhih smokev (fig).** Suhe smokve ploskoma prereži, jih deni na ploščo in postavi v peč, preden nehaš kuriti. Ako smokve prvič niso zadosti temno rjave, jih deni še enkrat v ne prehudo pečico. Ko so fige zadosti požgane, jih stolci v možnarju, shrani na suhem ter jih

pridevaj kavi same kakor drugo cikorijo ali pa jih zmešaj s polovico Kolinske cikorije.

621 **Kakao.** Zmešaj v lončku kavno žličko kakava, žlico sladkorja in 4 žlice mrzlega mleka. Posebej zavri $^1/_4$ l mleka in v zavrelo vlivaj med mešanjem zmešani kakao. Ko kakao prevre, ga postavi v skodelici na mizo. — Kakao lahko kuhaš tudi tako, da skuhaš žličko kakava v $^1/_4$ l vode, ki si jo poprej zmešala z 2 žlicama mleka. Kuhani kakao vlij v skodelico in prilij mleko kakor za mlečno kavo.

622 **Čokolada.** Mešaj v kozici 3 dkg nastrgane čokolade s $^1/_4$ l mleka, postavi na ognjišče in pusti, da čokolada med vednim mešanjem zavre. Sladkorja lahko prideneš po okusu.

623 **Ruski čaj.** Zavri za osebo $^1/_4$ l vode, jo vlij v lonček, v katerega si dala ruski čaj (kolikor primeš s tremi prsti), pokrij in pusti, da stoji 2 minuti (zavreti ne sme nič več). Precedi čaj v skodelico in ga postavi na mizo. Posebej pa daj sladkor in limono ali rum.

624 **Ruski čaj z mlekom.** Pripravi navadni ruski čaj, ga precedi v skodelico in prilij zavreto mleko. Nato prideni sladkor po okusu in, če hočeš, za okrepčilo žličico konjaka.

625 **Ruski čaj z vinom.** Vlij v lonček $^1/_4$ l vode, 4—5 žlic rdečega vina, žlico sladkorja in skorjico limone. Ko to zavre, prideni ščep čaja (kolikor zagrabiš z dvema prstoma) in ga nato precedi.

626 **Čaj iz posušenih bezgovih jagod.** Nalij v lonec liter vode, prideni 2 žlici bezgovih jagod ter pusti, da vro 10 minut. Nato jagode dobro stlači, precedi čaj, prideni sladkorja po okusu in sok polovice limone ter postavi čaj zelo vroč na mizo.

627 **Lipov čaj.** V $1^1/_2$ l zavrele vode stresi prgišče posušenega lipovega cvetja in ga kuhaj 10 minut.

628 **Lipov grog.** Obdrgni $^1/_4$ kg sladkornih kock ob limono in pomarančo, ožmi pomarančo in limono in precedi sok v lonec; prideni 2—3 žlice konjaka ali ruma, $^3/_4$ l zavretega rdečega vina in $1^1/_2$ l lipovega čaja. Čaj postavi v skodelicah na mizo.

629 **Jagodov čaj.** Naberi v mesecu rožniku jagodovega listja, ga zreži in v senci posuši. Kadar čaj rabiš, zavri $^1/_4$ l vode, prideni jagodove liste (kolikor jih primeš s tremi prsti) in ga kuhaj 10 minut. Nato čaj precedi, osladi z žličico sladkorja in mu prideni nekaj kapljic limonovega soka.

630 **Jagodov čaj z mlekom.** Kuhan jagodov čaj precedi, prilij mleka in prideni sladkorja.

631 **Limonada.** Precejeni sok 4 limon prideni $1^1/_2$ l vode ter osladi po okusu. — Toplo limonado pripravi: Zavri $^1/_4$ l vode in prideni zavreti žlico sladkorja in sok polovice limone.

632 **Malinov odcedek.** Stlači v lončeni skledi s čisto kuhalnico ali z roko rdeče maline in pokrij skledo z redko tkanino, da ne pridejo muhe do malin; tako jih pusti v jedilni shrambi ali v kleti 3—4 dni in jih vsak dan enkrat ali dvakrat premešaj. Nato jih pretlači (po eno zajemalko naenkrat) skozi močan, platnen, ne pregost prtič, ki si ga poprej zmočila in ožela, ali pa jih pretlači v stroju. Pretlačene maline nalij v velike kozarce, ki jih imaš za kumare, jih pokrij in pusti, da se sok čez noč nekoliko očisti. Drugi dan odlij čisto tekočino in jo še enkrat precedi na tale način: Na stolove noge naveži barhantast ali platnen prtič (najboljši je tak, ki je na obeh straneh kosmat), podstavi skledo ter vlivaj prav počasi čisti malinov sok, goščavo pa shrani. Nato sok zmeri, ga zlij v lonec in prideni na vsak liter soka 90 dkg sladkorja. Ko se sladkor stopi, postavi lonec na ognjišče in pusti, da vre četrt ure; pene pobiraj proč. Kuhani sok nalij takoj v dobro segrete steklenice, ki jih segrej na soncu ali v pečici na drveh; steklenice zamaši takoj s prekuhanimi zamaški (s pomočjo posebnega stroja), pomoči glavo steklenice v kuhan parafin in jih pokladaj s krpo ovite na glavo v košarico. Drugi dan zloži steklenice pokonci postavljene na polico ali pa jih položi v pesek. — Steklenice lahko segreješ tudi takole: Položi jih v škaf in prilivaj počasi vroč krop. Kadar nalivaš odcedek, jemlji steklenice sproti iz kropa in jih dobro odcedi. (Iztisnjene maline in goščavo deni v skledo, prilij nekaj vode in dobro premešaj. Drugi dan te maline še enkrat ožmi in kuhaj sok četrt ure. Litru soka prideni 20 dkg sladkorja. Seveda se mora ta odcedek takoj porabiti.)

633 **Borovničev odcedek.** Osnaži borovnice, jih operi in stresi na rešeto, da se odteko in osušé; nato jih stresi v lončeno skledo in jih z rokami dobro stlači. Postavi jih za 2—3 dni na hladen prostor in jih vsak dan s kuhalnico dobro premešaj; nato ožmi borovnice skozi prtič ali skozi stroj in vlij sok v širok kozarec. Drugi dan precedi čisti sok skozi zmočen in ožet prtič, ga zmeri, zlij v lonec in prideni na vsak liter soka 50—60 dkg sladkorja in precejen sok ene limone. Drugo delaj vse kakor za malinov odcedek. Ta odcedek je zelo okusen in cenen.

C. Shranjevanje sadja in zelenjave.

634 **Brusnice.** Brusnice izberi, operi in jih stresi na rešeto, da se odteko; nato jih deni v kozo za prst na debelo, potresi po vrhu sladkorno sipo, zopet brusnice in sladkor (za 1 kg brusnic $^1/_2$ kg sladkorja). Nazadnje prilij $^1/_8$ l rdečega vina, koščck cimeta, 1—2 nageljnovi žbici in kuhaj vse skupaj 8—10 minut, da se brusnice nekoliko razpočijo; še gorke stresi v gorke kozarce in ohlajene zaveži.

635 **Brusnice z jabolki.** Stresi 1 kg opranih in odtečenih brusnic v kozo za prst na debelo, po vrhu potresi sladkor, po sladkorju pa vrsto kislih, olupljenih in na majhne kocke zrezanih jabolk, zopet sladkor, brusnice, jabolka, na vrh sladkor (za 1 kg brusnic potrebuješ $^1/_2$ sladkorja in $^1/_2$ kg jabolk), nekaj žlic vina in skorjo cimeta. Kuhaj vse skupaj počasi 8—10 minut, še gorke stresi v gorke kozarce in ohlajene zaveži.

636 **Češplje v kozarcih s salicilom (na češki način).** Kuhaj v kotliču $1^1/_8$ l vode s $^3/_8$ l dobrega špirita, 1 kg sladkorja, $^1/_2$ dkg salicila (ki ga dobiš v lekarni z opombo »za sadje«) in skorjo cimeta četrt ure. Nato prevri v tej sladkorni vodi zaporedoma 5 kg svežih, nepoškodovanih češpelj, vsakokrat toliko, kolikor jih gre v kotlič. Dobro prevrete poberi s penovko iz kotliča ter jih pokladaj v lončeno skledo, ki ni bila še nikdar mastna. Ko si prevrela vse češplje, povri sladkorno vodo še 10 minut in jo zlij na češplje. Tako pusti v skledi vse skupaj do drugega dne. Naslednji dan odlij sladkorno vodo in jo prevri, naloži češplje v kozarce ter jih zalij s prevreto sladkorno vodo. Popolnoma ohlajene češplje zaveži in shrani. Pozimi jih uporabljaj za kompot, češpljeve cmoke ali polmesece, vse kakor iz svežih češpelj.

637 **Češplje kot dodatek k močnatim jedem ali h kruhu.** Operi in obriši 5 kg češpelj, jim odstrani koščice in jih stresi v lonec. Med češplje natresi 1 kg sladkorja in jih postavi do drugega dne na hladno. Drugi dan postavi lonec na ognjišče, ga pokrij, večkrat premešaj in pusti, da se dušijo češplje tako $1^1/_2$—2 uri. Nazadnje jim primešaj $^1/_2$ dkg salicila in $^1/_4$ l finega špirita. Stresi češplje v kozarec, ga zaveži kakor druge in shrani.

638 **Dišavni kis.** Vlij v lonec $^1/_2$ l vinskega kisa, mu prideni vejico bazilike, melise, mete, materine dušice, pehtrana, janeževih listov, drobnjaka, sok in lupino limone. To vse skupaj kuhaj pol ure, ohlajeno precedi skozi prtič, nalij v majhne steklenice, zamaši in hrani na hladnem. Ta kis je izvrsten dodatek k obaram, katerim daje prijeten okus.

639 **Male kumarice v kisu.** Kumarice na obeh straneh obreži, jih deni v skledo, dobro nasoli in pusti v soli 24 ur; med tem jih enkrat prepolji, da pridejo zgornje kumarice spodaj. Nato jih obriši s prtičem in vloži v velik kozarec trdo drugo poleg druge, vmes pa deni zelene liste, nekaj listov vinske trte, janeževih listov ali kopra, kako zeleno papriko, vršiček pehtrana in nekaj koscev čebule. S kumarami napolnjeni kozarec nalij do vrha s hudim in prevretim ohlajenim kisom ter položi po vrhu navzkriž dva prsta širok upogljiv les ali debelce od janeža, da pritiska kumarice navzdol. Nato nalij na vrh za prst visoko olja in zaveži kozarec s pergamentnim papirjem, ki ga prej na zunanji strani zmoči, da se tako laže zaveže.

640 **Gobe (jurčki) v kisu.** Male, trde in nečrvive jurčke osnaži, operi (debelejše zreži na 4 dele) ter jih stresi v dobro osoljen krop, da vro 10 minut; nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Odtečene zloži v kozarce in nalij nanje prav močnega vinskega kisa, na vrh pa za prst dobrega olja. Prideni tudi nekaj strokov česna, celega popra, šalotko in lovorjev list.

641 **Paradižniki v kisu.** Drobne zrele paradižnike obriši s krpo, zloži v široke kozarce, zalij s kisom in zaveži.

642 **Celi paradižniki v slani vodi.** V lončen lonec ali kozarec naloži zrele obrisane paradižnike, ki jih zalij s slano prevreto vodo. (Na liter vode deni 20 dkg soli). Lonec ali kozarec zaveži. Paradižnike lahko rabiš poljubno, pazi le, da vsako jed, ki si jo pripravila s temi paradižniki, pokusiš, preden jo sololiš, ker bi bila sicer jed mogoče včasih preveč osoljena.

643 **Srbska solata iz zelenih paradižnikov v kozarcih.** Zreži na rezance 1 kg zelenih in obrisanih paradižnikov, 1 kg obrisane zelene paprike, kateri si odstranila peške in peclje, in prav tako $^1/_2$ kg čebule. Vse skupaj stresi v skledo, osoli in pusti nasoljeno 12 ur. Nato stresi vse skupaj na rešeto, da se dobro odteče, deni v kozarce in zalij s kisom, ki ga imaš za kumare. V vsak kozarec nalij vrhu kisa za prst olja, zaveži s pergamentnim papirjem ter postavi kozarce na hladen, suh prostor. Pol ure pred uporabo daj to solato na krožnik in ji prilij olja.

644 **Stročji fižol konserviran s soljo.** Zelo priljubljena jed je fižol v stročju, zato ga pripravimo za zimo čim več na zelo preprost način v soli ali pa v slani vodi s kisom, in sicer: Za 5 kg fižola vzemi 1 kg soli. Fižol operi, osuši in na obeh straneh obreži. Naloži v lonec plast fižola, ga posoli, zopet fižol in sol, dokler ni posoda polna. Na vrhu mora biti sol. Položi na sol deščico in snažen, opran kamen ter postavi lonec v klet kakor zelje. Zelo veliko koristi ta fižol pozimi, ko nam primanjkuje prikuh; pripravlja se kakor svež fižol. Fižol vzemi prejšnji dan iz lonca, ga daj v skledo in nalij nanj mrzle vode, drugi dan vodo odlij in fižol operi. Zavri v loncu vodo, stresi vanjo fižol, in ko zavre, odlij vodo in nanovo zalij s kropom ter kuhaj do mehkega. Ako rabiš fižol za juho ali omako, ga, ko prvič prevre, odcedi in zreži na poševne rezance. Kadar jemlješ fižol iz lonca, deščico umij.

645 **Stročji fižol, konserviran v okisani vodi.** Kuhaj 5 kg opranega, na obeh straneh obrezanega fižola 10 minut v slani vodi. Nato ga stresi na rešeto, in ko se odteče, ga zloži v kozarce in zalij s pripravljeno okisano vodo: Zavri liter vode, $^{1}/_{4}$ l kisa, žlico soli, zrezano čebulo in žlico celega popra. Ko se fižol ohladi, mu prideni 2 gr salicila, premešaj, zaveži kozarce in jih shrani. Kadar fižol rabiš, ga vzemi iz kozarca na krožnik in polij z oljem, kisom in nekoliko juhe in potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, poprom in česnom. Fižol tudi lahko prevreš v zavreli vodi; ko zavret nekaj minut stoji, ga odcedi in uporabljaj kot sveži fižol.

646 **Kako se ohrani zelen petršilj dalje časa svež.** Petršiljeve liste deni v širok kozarec, ki ga pokrij in hrani na hladnem.

647 **Kako hranimo lupine od pomaranč in limon.** Olupi limono ali pomarančo in vso lupino (kar je rumenega) drobno zreži. Ako imaš olupke od dveh limon, jih zmešaj z žlico sladkorne sipe, deni v kozarec in zaveži. — Ali pa: Olupke zreži, jih deni v kozarec in zalij s finim špiritom ali drugim dobrim žganjem. — Ako hočeš imeti limonove olupke za obare, čaj, rum itd., jih posuši in hrani na suhem.

Č. Hrana za bolnike in otroke.

648 **Jedila za bolnike, bolne na želodcu ali črevesu.** Za bolnike, ki trpé na vnetju črev, driski ali koliki, skuhaj skodelico ovsenih kosmičev (Haferflocken), zdroba, ječmenčka in riža ali sago v litru vode. Ko pol ure vre, prideni pol žličice sladkorne sipe, par zrn soli in nekaj kapljic limonovega soka. — Včasih pomaga prekuhan čaj ali pol kozarca vode, v kateri si raztopila žličico soli. Pri vseh želodčnih bolečinah je treba uživati lahko prebavljivo hrano, n. pr. ovseno, prežgano ali telečjo juho, prepečenec itd.

649 **Jajčna jed za bolnike.** Napravi sneg iz beljaka od svežega jajca; v skledici zmešaj rumenjak z žlico sladke smetane, vmešavaj počasi žličico konjaka in sneg ter daj takoj bolniku.

650 **Prikuhe brez masti.** Deni na ognjišče v kozo žlico pšenične moke in jo mešaj, dokler se bledo ne zarumeni; med vednim mešanjem prilivaj $^{3}/_{8}$ l dobre goveje ali telečje juhe, osoli in prideni $^{1}/_{4}$ l kuhane, dobro sesekljane prikuhe, n. pr. solate, kolerabe, špinače, repe ali sličnega. Vse skupaj še nekoliko pokuhaj. Za boljši okus prideneš lahko tudi ščep kumne.

651 **Telečji zrezek v smetani za bolnike s sladkorno boleznijo.** Potolci za prst debel kos telečjega mesa, ga prav malo osoli in v masti po obeh straneh rumenkasto zapeci. Nato prideni zrezku četrino osnažene in sesekljane sardele, žlico kisle smetane in nekaj žlic juhe. Ko zrezek v tej omaki prevre, ga položi na krožnik, oblij z omako in obloži z limonovimi krhlji.

652 **Por za bolnike s sladkorno boleznijo.** Odreži 8 debelim porom nekoliko zelenja, jih operi in skuhaj v zavreli slani vodi. Nato por odcedi, ga stresi na krožnik, potresi z drobno zrezanim drobnjakom, polij z razgretim sirovim maslom in potresi po vrhu še nekoliko nastrganega bohinjskega sira ter obloži s krhljiči ne preveč v trdo kuhanih jajec. Postavi por kot samostojno jed s črnim kruhom na mizo.

653 **Spomladanska pijača iz pelina in luštreka.** Naberi in operi veliko pest luštreka in pelina ter to v dobro pomitem možnarju dobro stolci; prilij liter vode in vse skupaj precedi ter ožmi skozi prtič. Vlij v steklenico in postavi samo ali z vinom na mizo.

654 **Mandeljevo mleko kot pijača za bolnike, ki so bolni na želodcu ali mrzlici.** Popari in olupi 4 dkg mandeljev, jih speri v mrzli vodi in stolci v možnarju z 2 dkg sladkorja. Nato stresi stolčeno zmes v lonček in zalij z litrom vode; ko vse skupaj uro stoji, precedi skozi prtič, ki si ga prej namočila v vroči vodi in dobro ožela. Tekočino osladi po okusu.

655 **Bezgovec ali terjak.** Oberi dobro zrele bezgove jagode, jih deni v lončeno posodo, dobro stlači in postavi v klet za toliko časa, da stopi nekaj tekočine na vrh. Nato pretlači jagode skozi prtič, vlij v kozarec in postavi čez noč v kuhinjo, da se sok učisti; nato precedi sok še enkrat. Na vsak liter soka pripravi 1 kg sladkorja, postavi na ognjišče, da zavre, ter kuhaj počasi 20 minut. Pene pridno pobiraj z žlico in vlij kuhani bezgovec še vroč v vroče steklenice, ki jih takoj zamaši in pomoči v parafin. Kadar je kdo prehlajen, vlij žlico tega soka v skodelico, prilij zavrele vode, premešaj in daj bolniku piti.

656 **Česnov odcedek kot zdravilo proti ostarelosti (poapnenju žil).** Olupi in zreži 5 dkg česna, ga namoči v 1/4 l brinovca in postavi na gorko za 4—8 dni. Precedi nato tekočino skozi prtič in napolni steklenico. Jemlji ta odcedek po kavni žlički z vodo pred zajtrkom.

657 **Pšeničnega zdroba mešanica za otroke.** Zavri 1/4 l mleka in v zavrelo stresi 9 dkg zdroba, ki si ga pravkar zmešala s 4 žlicami mrzlega mleka. Prideni nekaj zrn soli in kuhaj počasi 15—20 minut. Kuhani zdrob odstavi, primešaj 1—2 dkg sirovega masla, 1 dkg sladkorne sipe in 1 rumenjak. Ko si vse premešala, pokrij in postavi čez 5 minut na mizo.

658 **Korenje z mlekom za otroke.** Korenje ostrgaj in nastrgaj, ga stresi v kozo, prideni prav malo soli in toliko nezavretega mleka, da je korenje pokrito. Pokrito korenje duši, da se zmehča.

Sklepna beseda.

Pomnimo: Čim bolj preprosto se hranimo, tem bolj je zdravo! Za vse velja: Jejte mesa malo, zelenjadi in sočivja mnogo, sadja pa, kar ga le morete! — Kmečki otrok je ves živ in čvrst od mleka, sadja in kruha (domačega, ne od pogač in potic!). — Uživajte vsak dan vsaj nekaj s i r o v e h r a n e. *Ta ima v sebi veliko prekoristnih moči za telo (vitaminov). Te moči se pri kuhanju večinoma zgube. Taka sirova hrana bodi: solata, sadje vseh vrst, kumare, paradižniki, čebula, česen (je policaj za čreva!), redkev, kislo zelje (nekuhano), sirovo (sladko, posirjeno, pinjeno) mleko, presno maslo, jedrca vseh vrst in vse korenstvo, ki je sirovo užitno.*

Stvarno kazalo.